eloma

Kombidämpfer Genius T

Original-Bedienungsanleitung

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für einen Eloma Kombidämpfer entschieden.
Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Diese Bedienungsanleitung gilt für die Eloma Elektro –und Gasgeräte Genius T.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Installationsanleitung und Bedienungsanleitung vollständig durch und beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

Hinweise und Tipps:

Eloma GmbH . Innovative Koch- & Backtechnik
82216 Maisach / Germany Otto-Hahn-Str. 10. Phone: +49 (0) 8141 395-0 Fax: +49 (0) 8141 395-130

Koch-Forum bzw. Anwendungstipps siehe auch auf unserer Webseite www.eloma.com
Anwenderhotline: +49 (0) 180 / 5 22 42 71

Service
Wir sind annähernd 24 Stunden täglich, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr für Sie erreichbar:
Ihre Service Hotline: 0180 / 52 24 27 2

Informationen zu Sachmangelhaftung und Garantie entnehmen sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

eloma
Eloma GmbH D-82216 Maisach

Geräte Typ: .....
Geräte Nr.:.....

Händler: **Installateur:**

Datum:…… Installiert am:…….

Bedienungsanleitung
Elektro- und Gas Kombidämpfer Genius T
6-11, 10-11, 20-11, 12-21, 20-21

Inhaltsverzeichnis:

1. **Sicherheitshinweise** ... 3
2. **Funftionsbeschreibung Bedienblende** ... 6
2.1 Genius T Elektrogerät und Genuis T Gasgerät ... 6
2.2 Bedienung des Gerätes mit dem Genius Scout ... 7
2.3 Bildschirmaufbau manueller Betrieb ... 7
3. **Inbetriebnahme des Gerätes im manuellen Betrieb** . 8
3.1 Manuelle Eingabe ... 8
3.2 Manueller Betrieb mit einem Schritt ... 9
3.3 Manueller Betrieb mit zwei Schritten ... 10
3.4 Eingabe von mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert ... 11
3.5 Betriebszustand bei mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert ... 11
3.6 Anzeige der Ist-Werte ... 12
3.7 Anwahl von Zusatzfunktionen ... 13
3.8 Zeitvorwahl für Manuelle Eingabe ... 13
4. **Garverfahren im halbautomatischen Betrieb** ... 14
5. **Programme speichern** ... 15
5.1 Programm Speichern ... 15
5.2 Programme Löschen ... 18
5.3 Programme Kopieren ... 18
5.4 Auswahl und Start eines Programms aus der Programm Liste ... 19
5.5 Auswahl und Start eines Programms aus der Favoritenliste ... 19
5.6 Zeitvorwahl für Programmbetrieb ... 20
6. **Menü-Gruppen im vollautomatischen Betrieb** ... 21
6.1 Auswahl und Start aus der Menü-Gruppe ... 21
6.2 Piktobetrieb ... 21
7. **Sonderprogramme** ... 22
7.1 Bankett ... 22
7.2. NT-Garen ... 23
7.3 Funktion Cook & Hold ... 24
7.4 ∆ T-Garen ... 24
7.5 Backen ... 26
8. **Kombi-Kochen** ... 27
9. **Vorheizen – Kühlen Active Temp** ... 28
10. **Steam Protection System Kombidämpfer Genius T** . 28
11. **Funktion HACCP** ... 29
11.1 Schnittstelle Verbindungskabel ... 29
11.2 Auswahl und Druck von Garprotokollen ... 30
12. **Spezial Funktionen** ... 31
12.1 Wochenprogramm ... 31
12.2 Setup ... 31
12.2.1 Datum/Uhrzeit ... 31
12.2.2 Startbildschirm ... 32
12.2.3 Funktion Sprachauswahl ... 32
12.2.4 Geräteeinstellungen ... 32
13. **Reinigung** ... 33
13.1 Vollautomatische Reinigung mit Autoclean ... 33
13.2 Zeitvorwahl für Autoclean ... 34
13.3 Auswahl und Druck von Autoclean Protokollen: ... 34
13.4 Manuelle Reinigung ... 34
14. **Hinweise zur Betriebssicherheit** ... 35
15. **Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer** ... 36
15.1 Inbetriebnahme Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer ... 36
15.2 Funktion Küchenleitsystem Vernetzung (Option) ... 36
16. **Fehleranzeige** ... 37
16.1 Behebung von Fehlern ... 37
16.2 Störungsmeldungen ... 38
16.3 Fehlerbeseitigung ... 39
16.4 Gerät außer Betrieb nehmen ... 39
17. **Tägliche Pflege** ... 40
18. **EG Konformitätserklärung Elektrogeräte** ... 42
19. **EG Konformitätserklärung Gasgeräte** ... 43

Version 2.3
Artikelnr. 503118 5/2011

Verwendete Piktogramme/ Symbole

Gefahr!
Signalwort, zeigt eine unmittelbar gefährliche Situation an, die wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzungen oder den Tod zur Folge hat.

Warnung!
Signalwort, zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, schwere Verletzungen zur Folge haben könnte.

Vorsicht
Signalwort, zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

Ätzende Stoffe

Explosionsgefahr

Vorsicht: Verbrennungsgefahr

Vorsicht: Heißer Dampf

Vorsicht: Heiße Flüssigkeit

Brandgefahr

Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

1. Sicherheitshinweise

- Eine falsche Installation, Einstellung, Service oder Wartung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen.
- Lesen Sie die Installationsanleitung und die Bedienungsanleitung des Kombidämpfers sorgfältig durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.
- Die Eloma Kombidämpfer sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Funktionsweise

- Der Kombidämpfer Genius T bietet Ihnen die Möglichkeit Lebensmittel mit dem optimalsten Garraumklima zuzubereiten.
  Das bedeutet, für jedes Lebensmittel kann die Temperatur und die Feuchte beliebig variiert werden.
- Das gewünschte Garverfahren wird gleichzeitig mit Hilfe des Genius Scout am Bedienpaneel ausgewählt.
- Dabei wird der Climatic® Cursor bewegt und die gradgenaue Angabe der Temperatur und die prozentgenaue Angabe der Feuchte am beweglichen Climatic® Cursor angezeigt.
- Die einfache und schnelle Eingabe der Climatic® stellt für den Anwender eine wesentliche Arbeitserleichterung dar.
- Die Garraumtemperatur ist zwischen 30°C und 300°C, die Garraumfeuchte zwischen 0 % und 100 % beliebig einstellbar. Durch die zahlreichen Einstellmöglichkeiten werden besonders viele Garverfahren abgedeckt.
- Der Genius T eignet sich hervorragend zum *Dämpfen*, *Dünsten*, *Braten*, *Backen*, *Grillen*, *Gratinieren*, *Pochieren*, *Regenerieren und Auftauen*, sowie für vieles mehr.

Betrieb

- Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Der Kombidämpfer darf nur betrieben werden

- durch eingewiesenes Personal,
- für den nach der Bedienungsanleitung vorgesehenen Zweck, wenn keine Störung vorliegt.
- um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.
- Wird das Gerät im Freien bertrieben ist für angemessenen Schutz gegen Regen, Gewitter und Blitzschlag zu sorgen. Es ist für festen Untergrund und ausreichende Standsicherheit zu sorgen.
  Es ist sicherzustellen dass das Gerät nur für geeignetes Bedienpersonal zugänglich ist.

Gerät darf nicht betrieben werden

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- bei einer Temperatur < + 4°C.
- in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre.
- mit Lebensmitteln die leicht entzündliche Stoffe enthalten(z.B. Lebensmittel mit Alkohol).

Gasgeräte

- Der Abgasstutzen und dessen Abdeckung können bei Gasgeräten eine hohe Temperatur erreichen.
- Abgase und heiße Blechteile könne zu Verbrennungen führen
- Keine brennbaren Materialien über dem Gerät anbringen.
- Bei Installation unter einer Haube, muss diese währen des Garens eingeschalten sein.
- Bei Anschluss an einen Schornstein mit Strömungsicherung muss die Abzugsleitung (nach länderspezifischen Bestimmungen) regelmäßig gereinigt werden.
- Betreiben sie den Gaskombidämpfer nur im windstillen Umfeld.

Verhalten bei Gefahr und bei Geruch von Gas.

- Schließen Sie sofort die Gasversorgung.
- Berühren sie keine elektrischen Schaltelemente.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes.
- Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung.
- Benutzen Sie ein externes Telefon und informieren sie den zuständigen Gasversorger / Feuerwehr und den Kundendienst.

- Öffnen der Seitenwand und Durchführung von Reparaturen und Wartungsarbeiten nur durch einen autorisierten Kundendienst.

Verletzungsgefahr
Installation

- Genaue Installationshinweise entnehmen sie bitte der Installationsanleitung.
- Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Geräte dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durgeführt werden.

Verbrennungsgefahr!

- Achten Sie bei Fritteusen und Hockerkocher neben dem Gerät auf einen ausreichenden Sicherheitsabstand (Aktionsradius der Handbrause).
  Es besteht schwere Verbrennungsgefahr für den Bediener, wenn Wasser in heißes Fett spritzt.
- Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß!.

Verbrennungsgefahr!

- Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heiße Luft und Dampf können entweichen.

Vorsicht! Heiße Flüssigkeit im Behälter

- Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.

Gerätedekfekte

- Wenn das Türglas beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!
- Bei Betriebsstörungen ist das Gerät spannungsfrei zu schalten und der Wasserabsperrhahn zu schließen. Kundendienst verständigen!

Warnung

- Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden Brandgefahr!

Reinigung

- In Betrieb und bei Reinigungsarbeiten, kann am rückseitigen Abflussbereich Verbrennungsgefahr entstehen.
- Die Handbrause darf nur zur Reinigung des Garraums verwendet werden.
- Nicht mit Wasser in den heißen Garraum spritzen.
- Von außen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
- Während Autoclean läuft, darf die Tür nicht geöffnet werden, Verätzungsgefahr.
- Verwenden Sie ausschließlich Eloma Multi-Clean Spezialreiniger und Eloma Multi-Clean Klarspüler.
- Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger und Klarspüler, der Garantieanspruch erlischt.

- Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers und des Klarspülers.
- Tragen Sie bei manueller Reinigung eine geeignete Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille).
- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Beachten Sie, dass das Luftleitblech und die Einhängegestelle vorschriftmäßig eingesetzt und verriegelt sind.
- Achten Sie bei Autoclean auf die richtigen Anschlüsse der Kanister, rot an Reiniger und blau an Klarspüler.
- Achten Sie vor Beginn der Reinigung dass die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

Wartungsvermerke

- Für eine einwandfreie Funktion sollte mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Servicepartner eine Wartung durchgeführt werden.
- Bei Gasgeräten **muss** mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Servicepartner eine Wartung durchgeführt werden.
- Es empfiehlt sich zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Bei längeren Betriebspausen Gerät ausschalten, vom Netz trennen und Wasserhahn schließen.

Schlauchbrause mit Rückholautomatik

- Wird die Schlauchbrause herausgezogen, arretiert sie, wenn man das Einrasten hört.
- Zum Aufrollen Schlauch so weit herausziehen, bis man keine Rasterung mehr hört.
- Der Schlauch spult sich selbst zurück. Wasser fließt nur, wenn der Schlauch arretiert ist.
- Lassen sie die Handbrause immer nur langsam in die Parkposition zurück gleiten.

Vor dem Einschalten

- Beim Öffnen und Schließen der Tür auf sich und andere Personen achten, das keine Verletzungen (Quetschungen) entstehen.
- Vor dem Schließen der Garraumtür auf ordentlichen Sitz der Beschickungselemente (Bleche, Roste) achten, um eine Beschädigung des Türglases zu vermeiden.
- Verriegeln Sie das Luftleitblech. Niemals während des Betriebs hinter das Luftleitblech greifen und Lüfter nie manuell abbremsen.
- Arretieren Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen ordnungsgemäß.

Beschickung/Entnahme

Verbrennungsgefahr

- Je nach gewählter Gartemperatur können hohe Temperaturen insbesondere an den Gargutbehältern, Rosten, Hordenwagen und an der Türinnenseite auftreten. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.
- Die Temperatur des Türglases und des Außengehäuses können im Betrieb stellenweise mehr als 60°C betragen.
- Transport von Behältern mit heißem, flüssigen Gargut nur abgedeckt, um das Überschwappen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Das maximal zulässige Beladungsgewicht:

6-11	30 kg (je Einschub max. 15 kg)
10-11	50 kg (je Einschub max. 15 kg)
20-11	150 kg (je Einschub max. 15 kg)
12-21	150 kg (je Einschub max. 20 kg)
20-21	200 kg (je Einschub max. 20 kg)

Fixieren des Einhängegestells (Tischgeräte)

- Aushängen: Einhängegestell nach oben drücken und aushängen.
- Darauf achten, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Beschickungswagen

- Hordenwagen nicht kopflastig beschicken → Kippgefahr.
- Immer darauf achten, dass die Behälterverriegelung geschlossen ist.
- Hordengestellwagen bis zum Anschlag einfahren und arretieren Bremsen feststellen.
- Zum Herausziehen des Wagens den mitgelieferten Griff verwenden. Beim Garen den Griff abnehmen.
- Auffangwanne im Hordengestellwagen unten regelmäßig leeren, ansonsten Rutschgefahr durch überschwappendes Wasser.
- Beim Transport des Hordengestells mittels Hordengestell-Transportwagen auf Einrasten des Hordengestells in Transportsicherung achten.
- Beim Transport über eine schiefe Ebene bzw. Schwelle kann der Beschickungswagen / Tellerwagen, Tellerbankettwagen oder Hordentransportwagen kippen.

Arbeiten mit Bankettsystem (Option bei Tischgeräten)

- Einhängegestell entnehmen. Einfahrschiene auf Geräteboden einbringen.
- Hordengestell / Tellerwagen einfahren.

Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

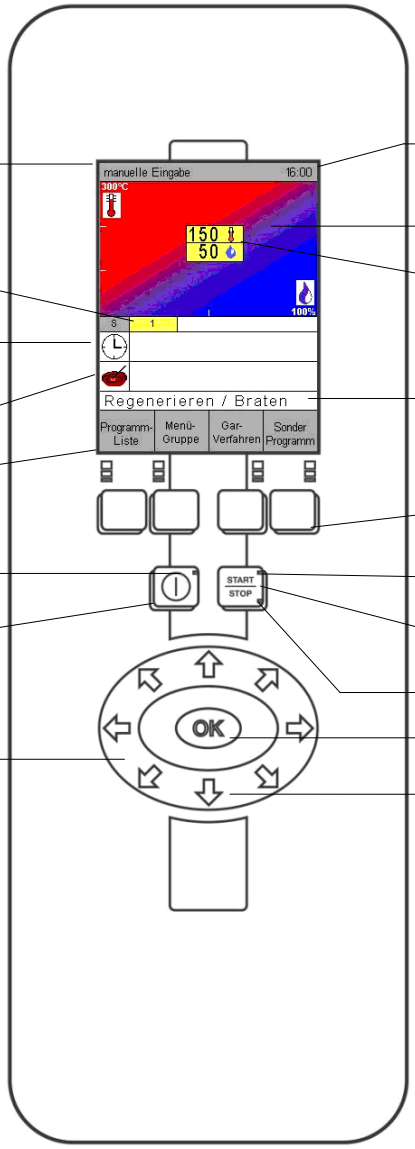
- Kerntemperatur-Fühler kann heiß sein! Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich oder andere mit der Fühlerspitze nicht stechen.
- Fühler vor dem Einstechen auf Verschmutzung überprüfen um Kontamination von einem Produkt auf das andere zu vermeiden.
- Fühler nicht aus dem Garraum hängen lassen. Immer richtig an der dafür vorgesehenen Position einhängen, da empfindliches Messinstrument.
- Vor Entnahme der Beschickung, Fühler aus dem Gargut entfernen.

Kondensationshaube (Option)

- Für die Eloma Kombidämpfer ist als Option eine Kondensationshaube erhältlich.
- Die Kondensationshaube wird vollautomatisch über den Kombidämpfer gesteuert.
- Dämpfe werden während des Garens über luftgekühlte Plattenkondensatoren auskondensiert.

2. Funktionsbeschreibung Bedienblende

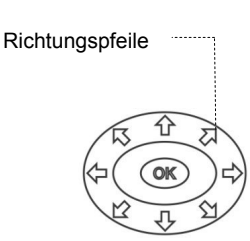
2.1 Genius T Elektro und Genuis T Gas

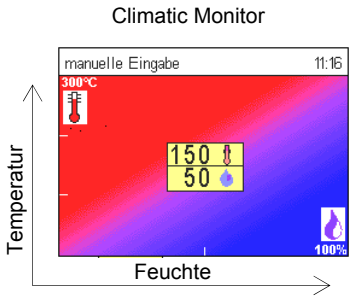


1. Betriebsanzeige
2. Aktuelle Zeitanzeige
3. Climatic Monitor
4. Climatic Cursor
5. Schrittanzeige
6. Anzeige Zeit
7. Anzeige
8. Kerntemperatur
8. Info Zeile
9. Auswahlmenü
10. Sensortasten
11. LED EIN/AUS
12. LED START
13. Taste EIN/AUS
14. Taste START/STOP
15. LED STOP
16. OK zum bestätigen
17. Genius Scout
18. Genius Richtungspfeile

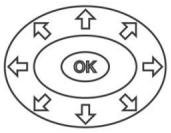
2.2 Bedienung des Gerätes mit dem Genius Scout

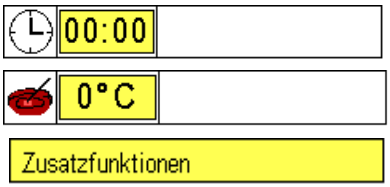
Drücken Sie die Richtungspfeile um den Climatic Cursor im Climatic Monitor zu bewegen und um verschiedene Eingabefelder bzw. Einstellungen anzuwählen. Das angewählte Feld wird gelb hinterlegt.



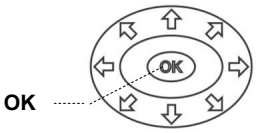


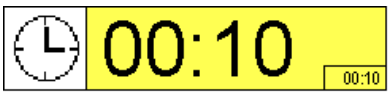
Alle Eingaben werden durch kurzes Drücken zuerst schrittweise, und bei anhaltendem Drücken schnell geändert.





Drücken Sie auf **OK**, um die gewünschte Einstellung bzw. Eingabe zu bestätigen.



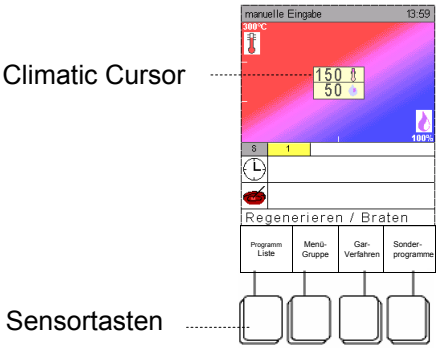


2.3 Bildschirmaufbau manueller Betrieb

Einschalten über ⏻, der Startbildschirm erscheint.

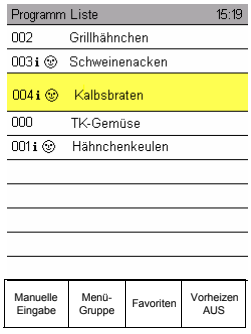
Der rote Bildschirmbereich zeigt trockene, der blaue feuchte Hitze an.

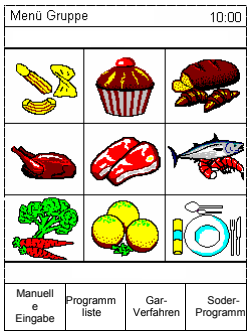
Die gradgenaue Angabe der Temperatur und die prozentgenaue Angabe der Feuchte wird am beweglichen Climatic Cursor angezeigt.

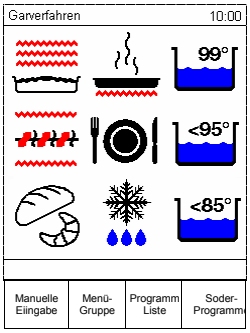


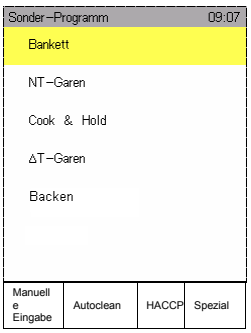
Belegung der Sensortasten

Drücken Sie die Sensortasten, um verschiedene Menüs aufzurufen.







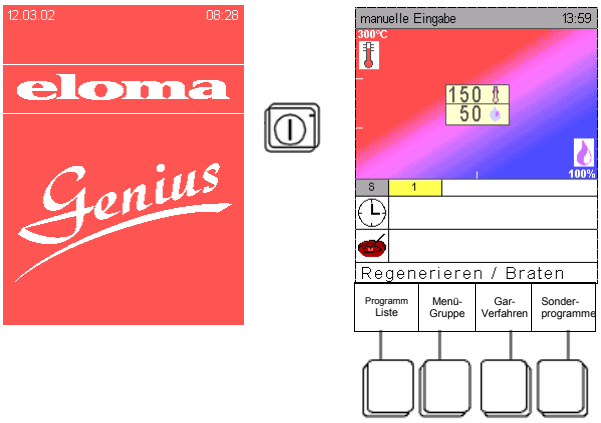


3. Inbetriebnahme des Gerätes im manuellen Betrieb

⚠ Vor Inbetriebnahme des Gerätes: **Wasserhahn öffnen.**
Ist das Gerät am Netz wird der Eloma Standby - Bildschirm angezeigt.

Taste EIN/AUS drücken, Start-Bildschirm aktiv, **Gerät ist betriebsbereit.**
LED leuchtet

Eloma Standby-Bildschirm **Start Bildschirm**



- In der Betriebsanzeige erscheint manuelle Eingabe.
- Durch Drücken der Sensor-Tasten **Sonderprogramm, Spezial** und **Setup** öffnet sich das Eingabemenü Service.
- Startbildschirm anwählen und mit OK bestätigen.
- Es können 5 Anzeigemenüs als Startbildschirm (manuelle Eingabe / Favoriten / Programm Liste / Garverfahren / Menü-Gruppe) ausgewählt werden.
- Die Grundeinstellungen nach Einschalten des Gerätes über im Climatic Cursor sind: Temperatur „T“ = 150°C und Feuchte „F“ = 50%;
- In der Zeile „Zeit“ und Kerntemperatur „KT“ werden zunächst nur die Symbole angezeigt.

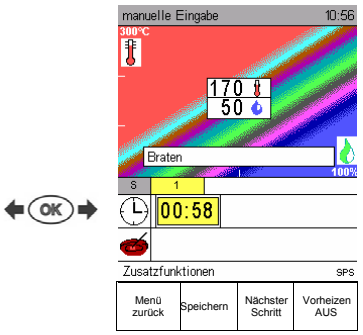
3.1 Manuelle Eingabe

- Mit dem Genius T Temperatur und Feuchte einstellen.
- Folgende Garverfahren werden hierbei in der „**Infozeile**“ bei Anwahl mit dem Climatic Cursor angezeigt.

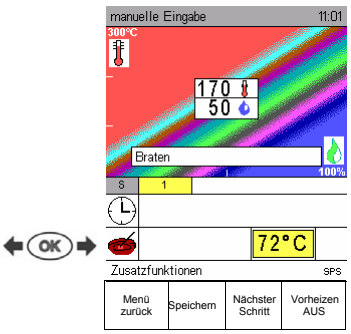
Anzeige Garverfahren	Eingabe	
	Temperatur in °C	Feuchte
Auftauen	30 – 45	50 - 100
Pochieren	60 – 90	90 - 100
Dünsten	90 – 100	80 - 100
Dämpfen	95 – 130	60 - 100
Regenerieren	90 – 160	25 - 75
Backen	120 – 220	0 - 30
Braten	150 – 230	0 - 50
Grillen	180 – 275	0 - 10
Gratinieren	220 – 300	0 - 5

- Nach der Auswahl von Temperatur und Feuchte muss „Zeit“ oder „Kerntemperatur“ eingegeben werden.

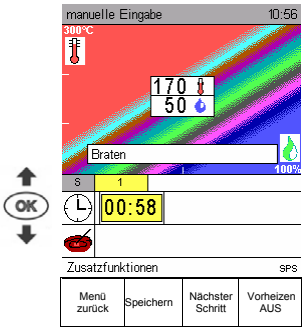
1. Eingabe Zeit



2. Eingabe Kerntemperatur



3.Eingabezeilen



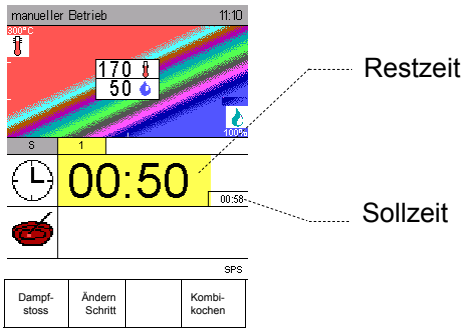
- Die Zeit wird vierstellig angezeigt von 00:00 bis 23:59.

1. **Zeit**: Einstellung 00:00 und ⇦ ergibt für die Zeit = ∞ (Dauerbetrieb)
   Einstellung 23:59 und ⇨ ergibt für die Zeit = ∞;
   Einstellung ∞ und Bewegungsrichtung ⇦ ergibt für die Zeit = 23:59
   Einstellung ∞ und Bewegungsrichtung ⇨ ergibt für die Zeit = 00:00
2. **KT**: Die Kerntemperatur ist zwischen 0°C und 99°C einstellbar.
3. Über die Bewegungsrichtungen ⇧ und ⇩ kann zwischen den Eingabezeilen „KT“, „Zeit“ und „Temp./Feuchte“ gewechselt werden.

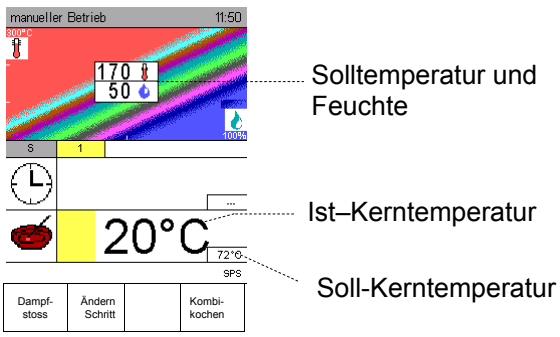
3.2 Manueller Betrieb mit einem Schritt

- Nach Eingabe der Parameter „Temp./Feuchte“ und „Zeit“ bzw. „Temp./Feuchte“ und „KT“ kann der Kombidämpfer Genius mit START STOP gestartet werden. LED START leuchtet.
- Auf Wunsch kann durch Drücken der Sensortaste Active Temp **Vorheizen** aktiviert werden siehe Abs. 9.
- Auf dem Monitor erscheint die Anzeige mit dem Programmfortschritt.

manueller Betrieb
mit Zeitangabe



manueller Betrieb
mit Kerntemperatur



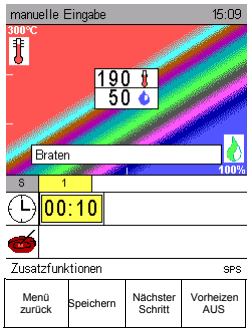
- Im Hintergrund der Anzeigefelder sind gelbe Balken, die den Programmfortschritt anzeigen.
- Mit Zeitablauf wird der Balken kürzer.
- Mit steigender KT wird der Balken länger.
- Eine zusätzliche manuelle Beschwadung ist immer möglich, solange die Sensortaste „Dampfstoss“ gedrückt wird.
- Nach Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.

3.3 Manueller Betrieb mit zwei Schritten

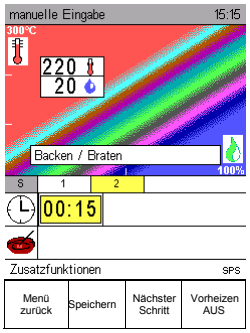
Beispiel 1: mit 2 Zeiten

1. Schritt → Eingabe: 190°C, 50%, **Zeit: 10** min
2. Schritt → Eingabe: 220°C, 20%, **Zeit: 15** min

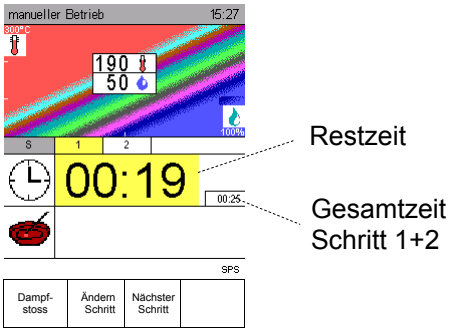
Eingabe Schritt **1.**



Eingabe Schritt **2.**



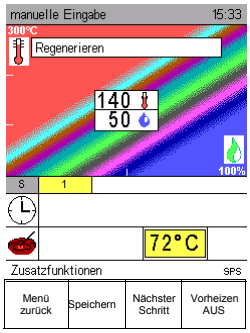
manueller Betrieb



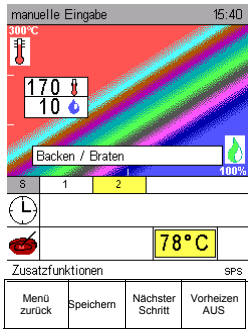
Beispiel 2: mit 2 Kerntemperaturen

1. Schritt → Eingabe: 140°C, 50**%, KT: 72°C**
2. Schritt → Eingabe: 170°C, 10%, **KT: 78°C**

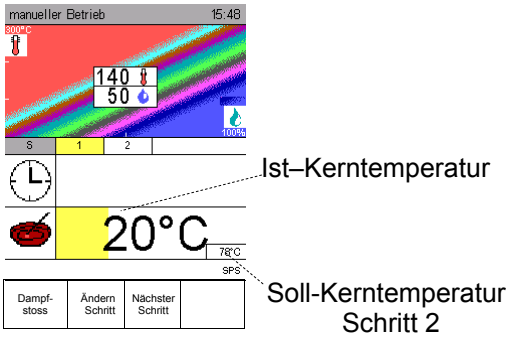
Eingabe Schritt **1.**



Eingabe Schritt **2.**



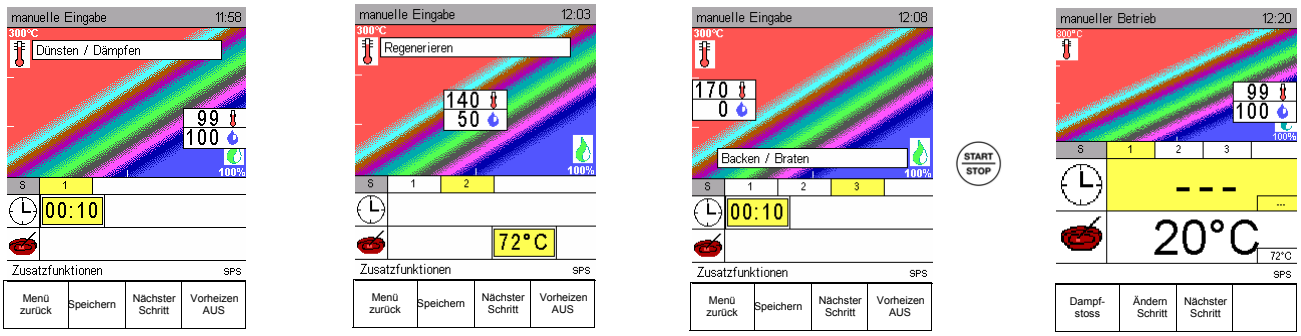
manueller Betrieb



3.4 Eingabe von mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert

- Eingabe erster Schritt wie unter Abs. 3.1 beschrieben.
- Werden mehrere Garschritte eingegeben, ist die Sensortaste **Nächster Schritt** anzuwählen.
- Eingabe der Garverfahren wie unter Abs. 3.1 beschrieben.
- Die maximale Anzahl der Garschritte beträgt: 20.

Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 u.s.w. | manueller Betrieb



- Das Ansehen des bereits vorhergehenden Garschrittes ist über ein kurzes Antippen der Sensortaste „Menü/Zurück“ möglich.
- Ein langes Betätigen der Sensortaste „Menü zurück“ führt zum Startbildschirm zurück. Alle bis dahin eingegebenen Daten werden automatisch gelöscht.

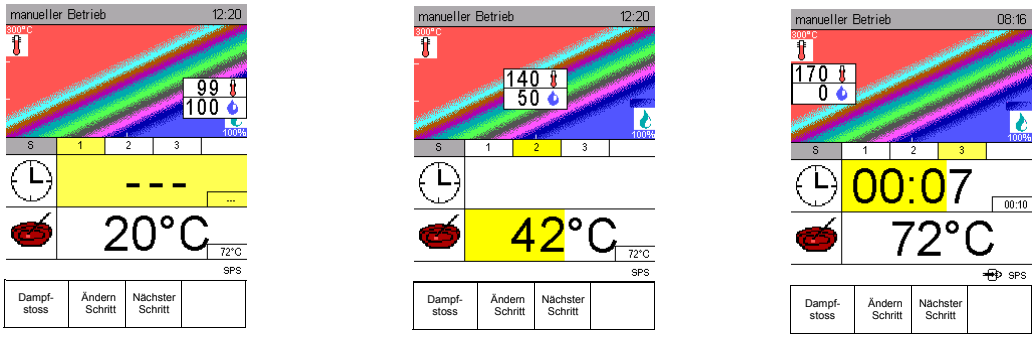
3.5 Betriebszustand bei mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert

- Wird ein Programm mit mehreren Schritten eingegeben, bei dem der zweite Schritt eine KT-Eingabe enthält, so wird die verbleibende Restzeit erst im dritten Schritt, also nach dem Erreichen der Kerntemperatur, angezeigt.

Beispiel:

1. Schritt → Eingabe: Zeit: 10 min
2. Schritt → Eingabe: KT: 72°C
3. Schritt → Eingabe Zeit: 10 min

Betriebszustand Schritt **1.** | Betriebszustand Schritt **2.** | Betriebszustand Schritt **3.**



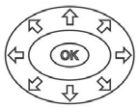
Im Betriebszustand sind „Zeit“ und „KT“, in der jeweiligen Anzeige, wie unter Abs. 3.6 beschrieben ersichtlich.

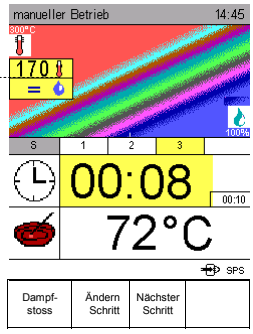
- Wird die Sensortaste **Dampfstoss** gedrückt, wird Wasser im Garraum verdampft.

3.6 Anzeige der Ist-Werte

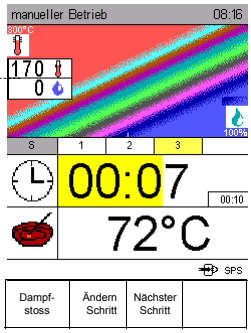
- Während des Betriebs können durch Antippen eines Richtungspfeiles die Ist-Werte für Temperatur und Feuchte des aktiven Garschrittes für 5 Sekunden angezeigt werden.
- Danach wechselt die Anzeige automatisch wieder auf die Soll-Anzeige.
- Die „KT“ zeigt stets die aktuelle Ist-Temperatur und die eingestellte Soll-Temperatur während des gesamten Betriebszustandes an.

Ist-Werte





Soll Anzeige



Istwertdarstellung Feuchte

Anzeige	Bedeutung
→	Feuchte zu gering
←	Feuchte zu hoch
=	Feuchte in Bandbreite

- Als Vergleichsgrundlage für die Anzeige ist der Istwert der Feuchte zu nehmen.
- Der Istwert befindet sich dann innerhalb der Bandbreite, wenn die Feuchte im Bereich ± 10 vom Sollwert liegt.

Nächster Schritt

- Über Antippen der Funktionstaste „Nächster Schritt“ können während des laufenden Betriebs eines Garprogramms die Einstellungen der nächsten Gar-Schritte eingesehen werden.

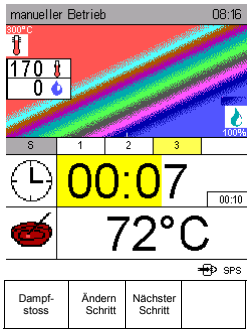
Ändern Schritt

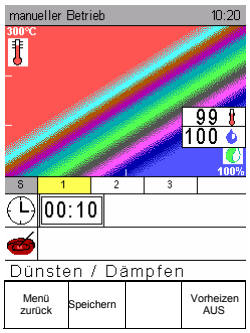
- Durch Drücken der Funktionstaste „Ändern Schritt“ können während des laufenden Betriebs eines Garprogramms die Einstellungen einens Gar-Schrittes eingesehen und geändert werden.
  Mit der Funktionstaste **Änderung Speichern** werden die Änderungen für das laufende Programm aktiv.

Programmabbruch

- Durch Drücken von

wird das laufende Programm beendet, Eingaben bleiben im Speicher erhalten.



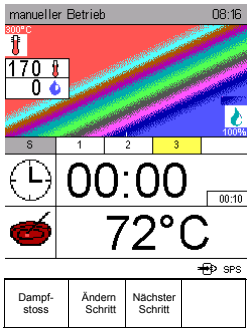


Programmende

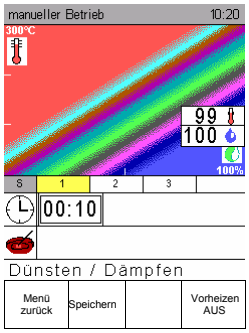
- Das Gerät schaltet ab. Die LED STOP leuchtet und ein Signal ertönt, es kann mit der

Taste oder durch Öffnen der Tür sofort abgeschaltet werden.
- Danach wechselt die Anzeige auf den Bildschirm „manueller Betrieb“.

Anzeige während der Signalzeit



Anzeige nach Start/Stop



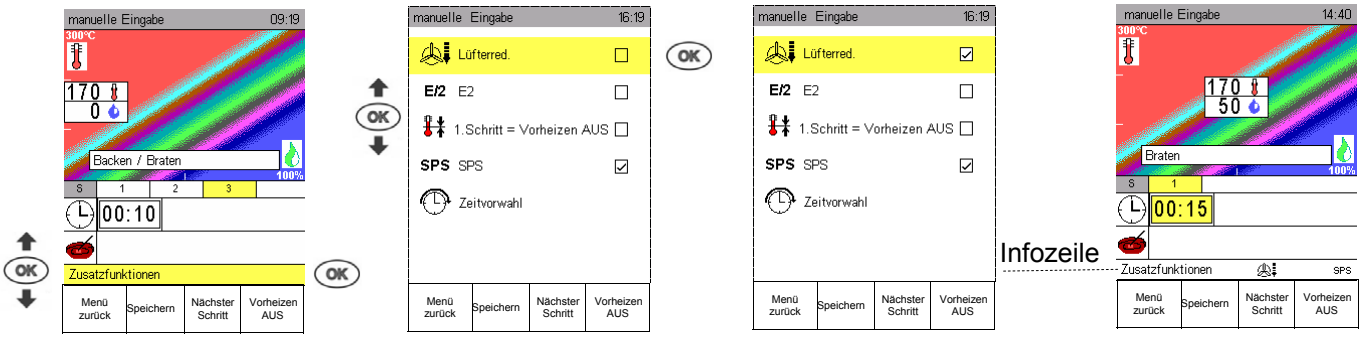
Memory

- Nach Programmabbruch bzw. Programmende bleiben die Eingaben im Speicher erhalten, der gleiche Garvorgang kann sofort wieder gestartet werden.

3.7 Anwahl von Zusatzfunktionen

- Über die Zeile Zusatzfunktionen können weitere Funktionen angewählt werden.

manuelle Eingabe | Zusatzfunktionen | Zusatzfunktion aktiviert | manuelle Eingabe

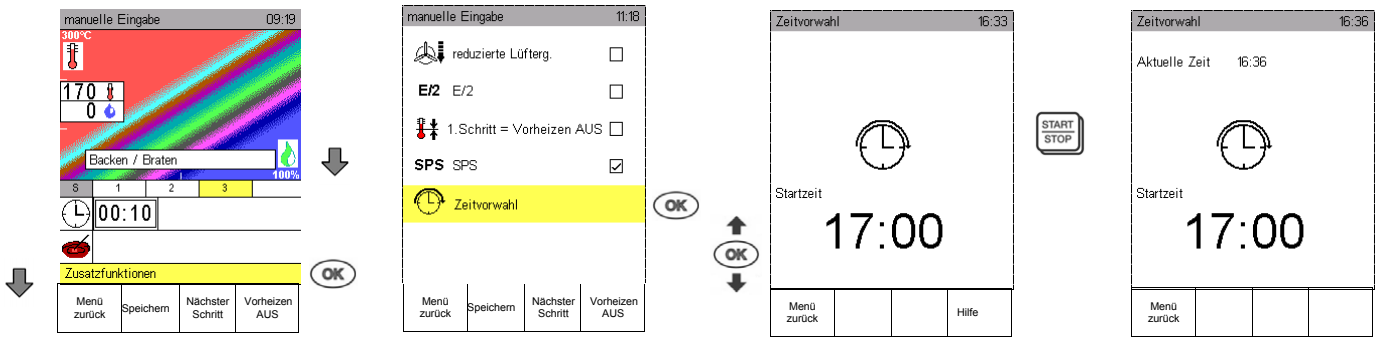


- An- oder Abwahl durch **OK** drücken. „✓“ erscheint bei Anwahl
- Drücken Sie kurz die Sensortaste „Menü zurück“ um zum Bildschirm „manuelle Eingabe“ zurückzukehren.
- Die Zusatzfunktionen werden in der Infozeile angezeigt.
- reduziert Lüftergeschwindigkeit.
  (Funktion bei Gasgeräten nicht möglich)
- E/2 reduziert Heizleistung.
  (Funktion bei Gasgeräten nur beim 20-11, und 20-21 möglich)
- definiert den ersten Garschritt eines Garprogramms als Vorheizschritt (siehe Kapitel 9.).
- SPS saugt, Dampf wird vor Programmende abgesaugt.
- Programmstart kann vorprogrammiert werden.
- Die Funktionen „reduzierte Lüftergeschwindigkeit“ und „E/2“ beziehen sich jeweils auf den angewählten Garschritt.
- Zeitvorwahl und SPS sind für das gesamte Programm gültig.

3.8 Zeitvorwahl für Manuelle Eingabe

- Nach Eingabe der Startzeit mit dem Scout befindet sich das Gerät durch Drücken der START STOP Taste in einer Warteposition.

Manuelle Eingabe | Zeitvorwahl | Zeiteingabe | Anzeige Warteposition

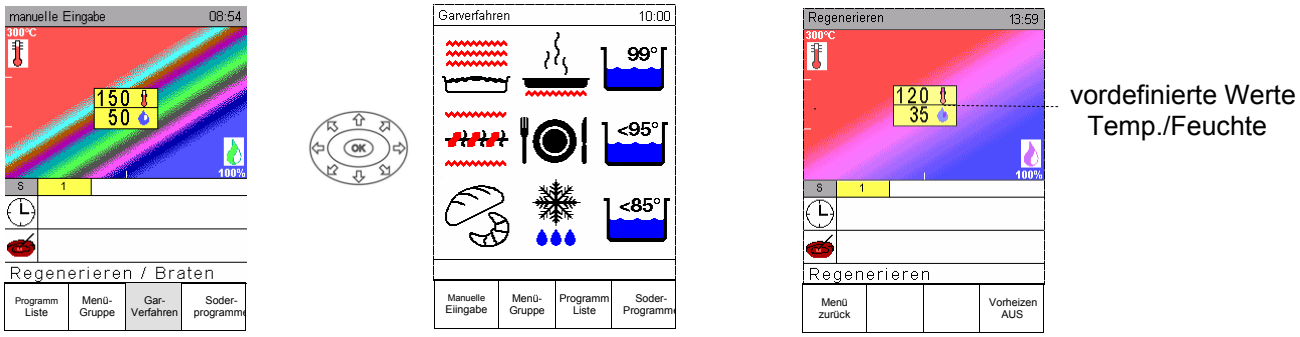


- Durch Drücken der START STOP Taste kann die Zeitvorwahl abgebrochen werden
  Die Ansicht wechselt automatisch zurück auf den Bildschirm „manuelle Eingabe“ und das voreingestellte Programm kann mit START STOP gestartet werden.

4. Garverfahren im halbautomatischen Betrieb

Um schneller zu den benötigten Temperatur / Feuchte- Konstellationen zu gelangen, die für das gewünschte Garverfahren benötigt werden, können über den Bildschirm „Auswahl Garverfahren“ Vorbelegungen für typische Temperatur / Feuchte-Konstellationen ausgewählt werden.

Über die Richtungspfeile des Genius Scout wählen Sie das gewünschte Garverfahren aus. Nach Auswahl und Annahme öffnet sich der Eingabebereich für die Garablaufdefinition, den Sie bereits von der manuellen Eingabe kennen.
Der Climatic Cursor zeigt auf dem Climatic Monitor die vordefinierten Werte für Temperatur und Feuchte.
Die weiteren Eingaben erfolgen wie gewohnt.

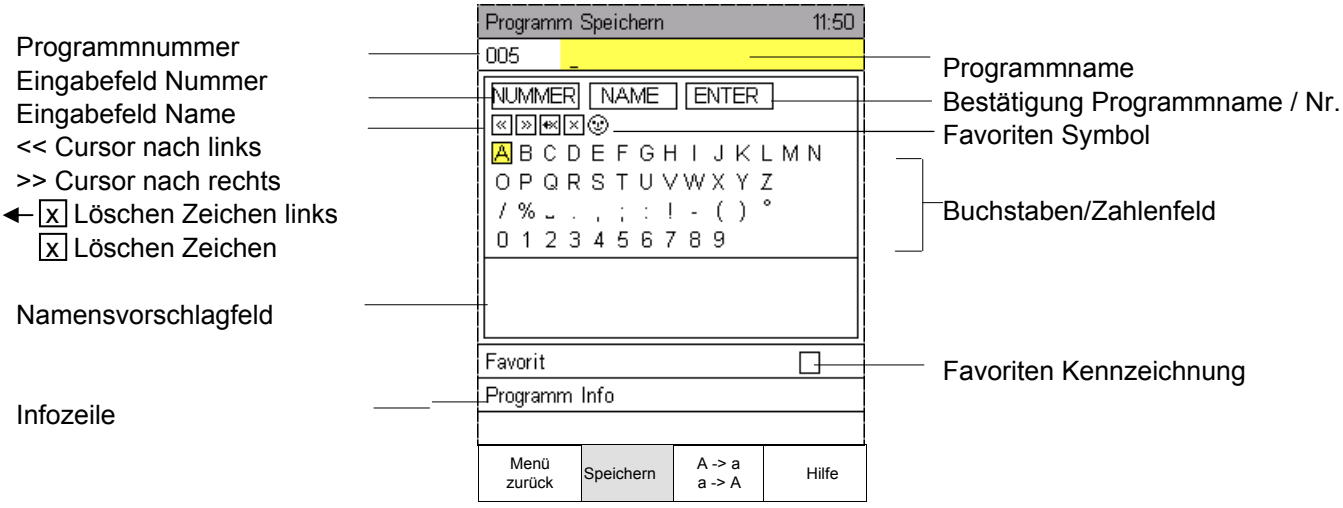


Symbol/Anzeige	Garverfahren	Werte Temperatur/Feuchte
	Gratinieren	**230/0**
	Braten	**130/30**
99°	Dämpfen	**99/100**
	Grillen	**180/0**
	Regenerieren	**120/35**
<95°	Dünsten	**95/80**
	Backen	**160/10**
	Auftauen	**30/60**
<85°	Pochieren	**85/100**

Der Climatic Cursor zeigt auf dem Climatic Monitor die vordefinierten Werte für Temperatur und Feuchte.

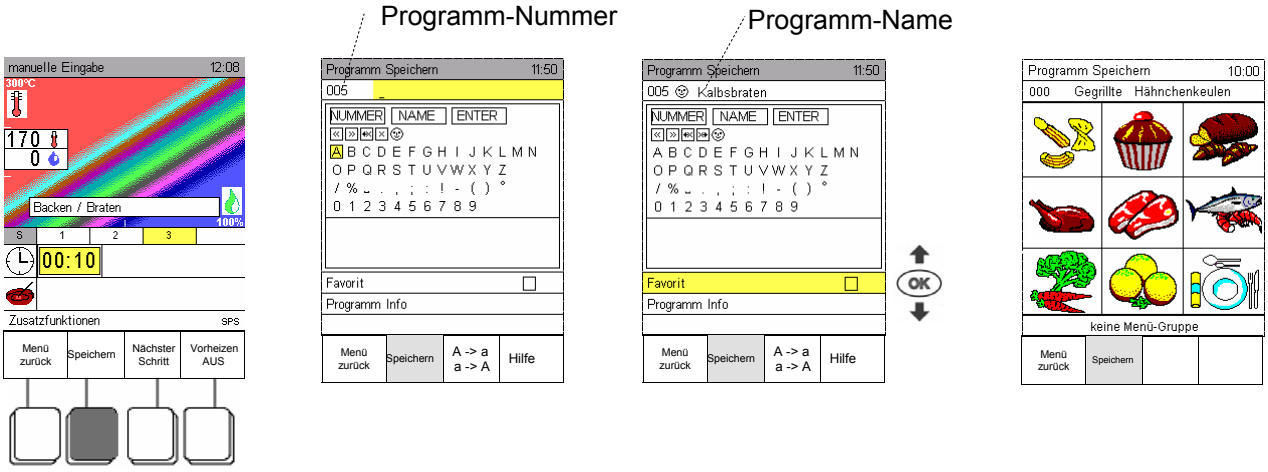
- Nach Annahme bzw. Änderung der vordefinierten Parameter „Temp./Feuchte“ können weitere Garschritte wie unter Abs. 3.4 beschrieben eingegeben werden.
- Abspeichern und Zuordnen der eingegebenen Garprogramme einer Menügruppe wie unter Abs. 5.1 beschrieben.

5. Programme speichern



5.1 Programm Speichern

- Geben Sie ein Garprogramm nach Ihren Wünschen ein und wählen Sie Sensortaste **Speichern.**



- Programmnummer wird vorgegeben, kann jedoch nachträglich geändert werden.
  Bei neuen Garprogrammen wird die nächste freie Programmnummer vorgeschlagen.
- Zum Schreiben des Programmnamens wählen Sie mit den Richtungspfeilen die Buchstaben / Nummern aus und bestätigen mit **OK**.
  Der **Programmname** beträgt maximal 22 Zeichen.

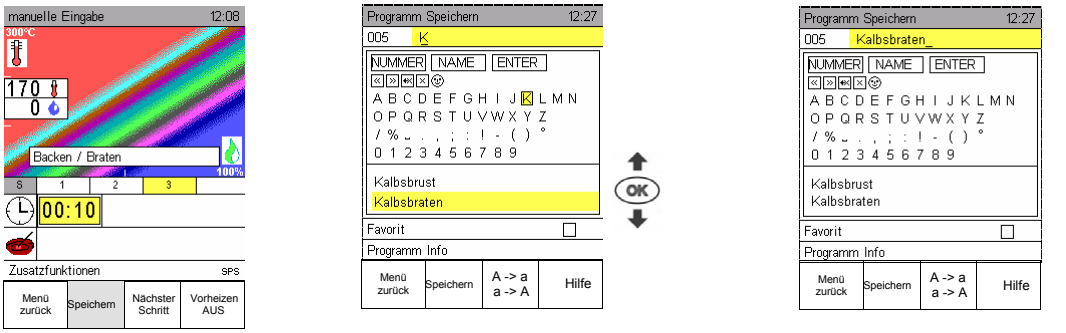
  Drücken Sie die Sensortaste **Speichern** um das Programm zu speichern.
  Menü-Feld mit vorgeschlagenen Menü-Gruppen öffnet sich.
  Programm einer Menügruppe zuordnen oder ohne Menü-Gruppe abspeichern.

  Drücken Sie die Sensortaste **Speichern** um das Programm zu speichern

  Mit **Start** kann das Programm gestartet oder zum Eingabebildschirm zurück gegangen werden.

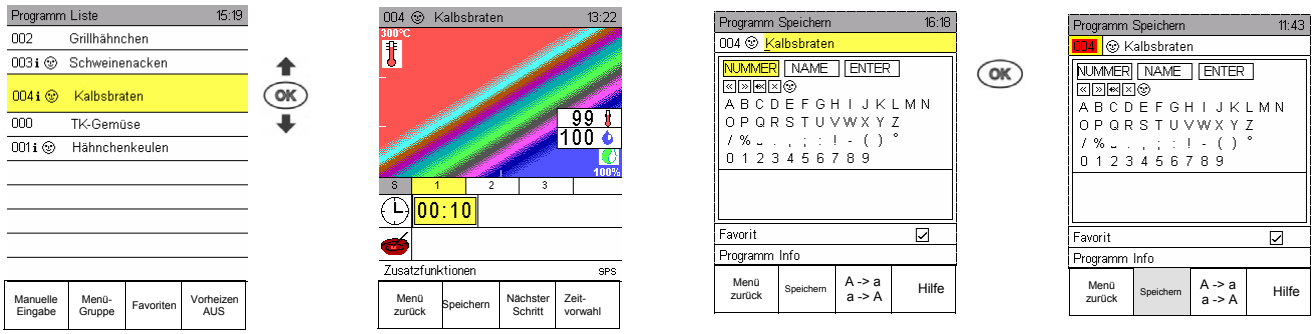
  Wenn Sie weitere Informationen hinterlegen möchten, gehen Sie wie folgt vor:
  Nach Eingabe „Programmname“ gehen Sie mit den Richtungspfeilen auf Enter und bestätigen Sie mit **OK.**
  Mit **OK** kann das Programm als Favorit gekennzeichnet werden.
  Über **Programm Info** können weitere Informationen zu dem Gar-Programm hinterlegt werden.

Programmnamen aus dem Vorschlagfeld auswählen und editieren



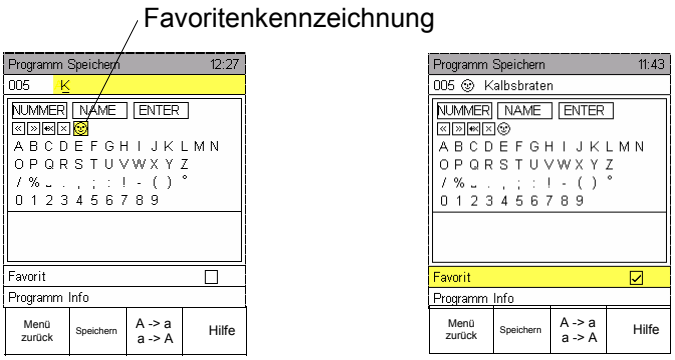
- Mit den Genius Richtungspfeilen Programmanfangsbuchstaben eingeben.
  Mit **OK** bestätigen.
- Namensvorschlagfeld mit Genius Scout ⇩ anwählen.
- Als Namensvorschlag werden 2 bereits vorhandene Programmnamen angezeigt, deren Anfangsbuchstaben mit dem Buchstaben der Cursorposition übereinstimmen.
- Durch das Antippen des Genius Scout ⇩ laufen weitere Programmnamen soweit bereits vorhanden, durch die markierte Namenszeile aufwärts.
- Wird der Namensvorschlag mit **OK** bestätigt, kann der Programmname editiert oder mit **Enter** angenommen werden.
- Programm speichern wie im Abs. 5.1 beschrieben.

Programmnummern ändern



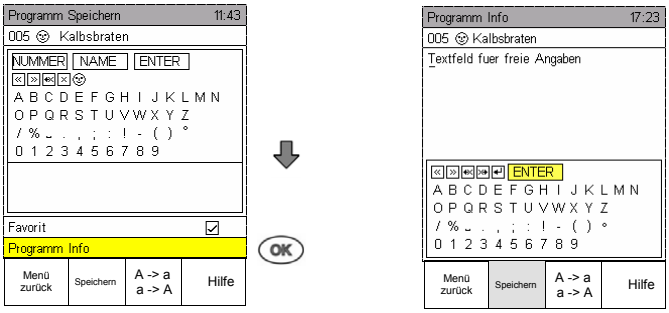
- Programm auswählen und mit **OK** bestätigen.
- Sensortaste **Speichern** drücken.
- Mit Genius Scout Richtungspfeilen Cursor auf Eingabefeld „Nummer“ und mit **OK** bestätigen.
- Eingabefeld „Nummer“ wird gelb hinterlegt und Programmnummer kann geändert werden.
- Ist das Eingabefeld Programmnummer rot, ist die Programmnummer schon vergeben, kann aber überschrieben werden.
- Drücken Sie die Sensortaste **Speichern**, um zum Eingabebildschirm zurückzukehren.

Programm als Favoriten auswählen



- Kennzeichnen Sie die Programme, die Sie häufig benutzen, als Favoriten.
  Sie lassen sich aus der Programmliste aussortieren und damit schnell auffinden.
- **1**. Programm kann als Favorit mit Cursor auf Symbol ☺ und mit **OK** gekennzeichnet werden.
- **2**. Wird der Programmname mit Enter bestätigt, springt der Cursor auf „Favoriten“.
  Der Programmname kann mit An- oder Abwahl „✓“ durch **OK** als Favorit gekennzeichnet werden.

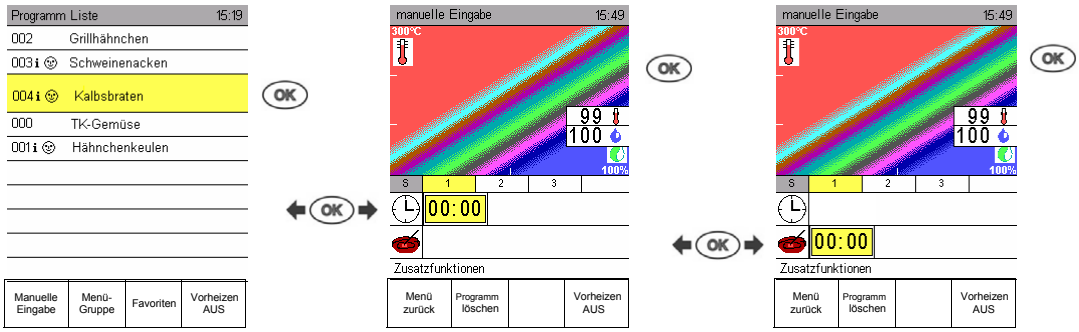
Programm Info



- Wird die Programm „Info Zeile“ nach Anwahl mit Richtungspfeil ⇩ mit **OK** bestätigt, können benutzerdefinierte Angaben zum Programm eingegeben werden.
- Wird das Programm mit der Info abgespeichert, erscheit es mit Symbol „ **i** “ gekennzeichnet in der Programmliste.

5.2 Programme Löschen

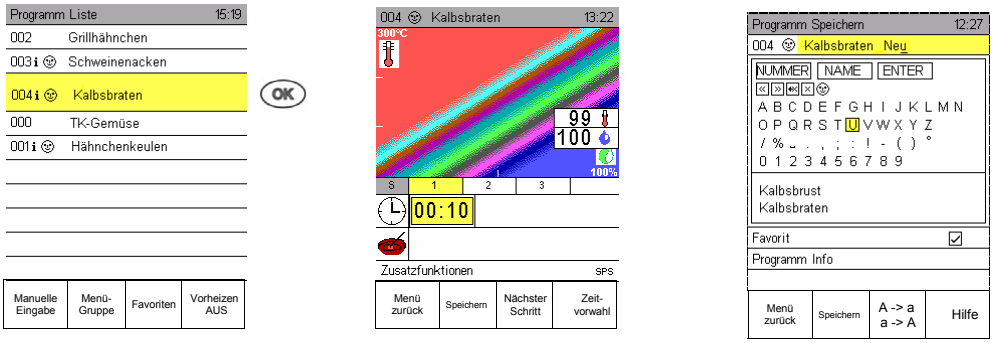
- Programm aus der Programmliste aufrufen und mit **OK** bestätigen.



- Im Eingabefeld „Zeit“ bzw. „KT“ „**0**“ eingeben und Sensortaste „Programm Löschen“ drücken.
- Das angewählte Programm wird komplett gelöscht.

5.3 Programme Kopieren

- Gespeicherte Programme können überschrieben und kopiert werden.
- Programm aus der Programmliste aufrufen und mit **OK** bestätigen.

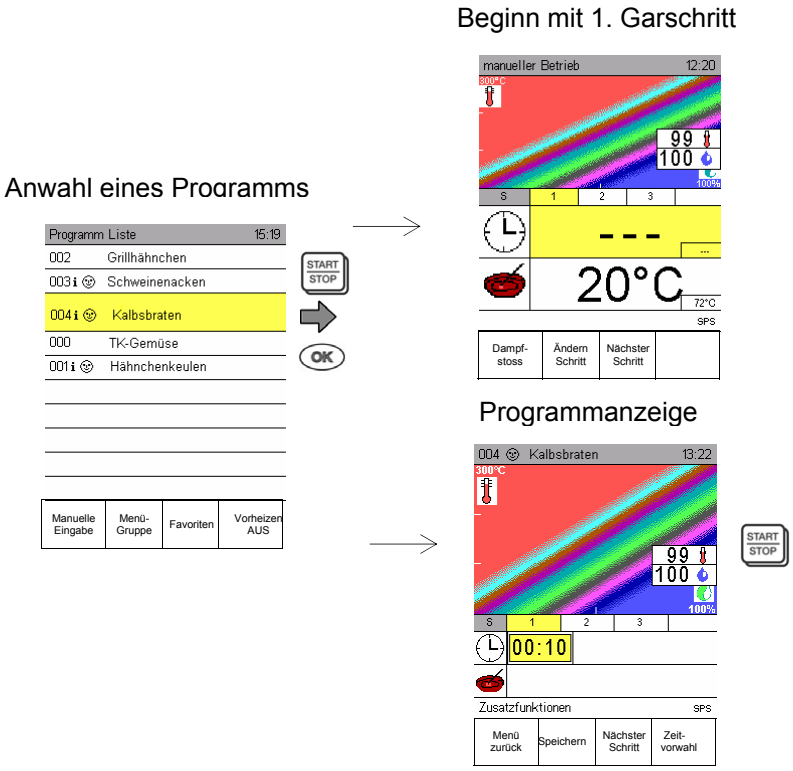


- Sensortaste **Speichern** drücken.
- Zum Schreiben des neuen Programmnamens bzw. der neuen Programmnummer siehe Abs. 5.1 und bestätigen mit Cursor auf Enter.
- Sensortaste **Speichern** drücken, Programm ist kopiert bzw. überschrieben.
- Ein und dasselbe Programm kann mehrmals unter verschiedenen Nummern gespeichert werden.

5.4 Auswahl und Start eines Programms aus der Programm Liste

- Über die Sensortaste **Programm Liste** können alle abgespeicherten Programme aufgerufen werden.

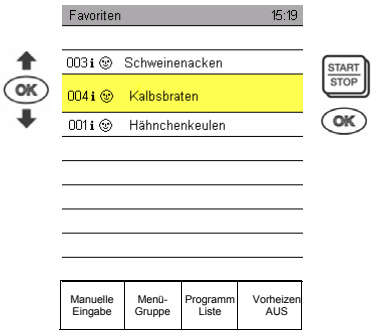
Auswahl eines Programms aus der Programmliste



- Auswahl eines Programms mit Richtungspfeilen ⇧ und ⇩.
- Durch Drücken von Start/Stop kann es sofort gestartet werden oder durch **OK** angezeigt, und danach mit „Start /Stop“ gestartet werden.
- In der Programmanzeige kann über die Sensortaste „Zeitvorwahl“ die Eingabemaske für die Zeitvorwahl geöffnet werden
- „Programm Info“ erreichen Sie über den Richtungspfeil ➡.

5.5 Auswahl und Start eines Programms aus der Favoritenliste

- **Favoriten** sind mit Symbol ☺ gekenzeichnet.

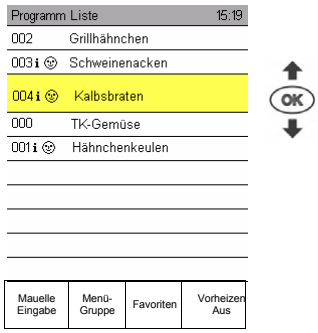


- Durch Drücken der Sensortaste **Favoriten** werden die Favoriten aufgelistet. Anwahl eines Favoriten mit Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ .
- Durch Drücken von „Start/Stop“ kann es sofort gestartet werden oder durch **OK** angezeigt und danach mit „Start /Stop“ gestartet werden.(Siehe oben).

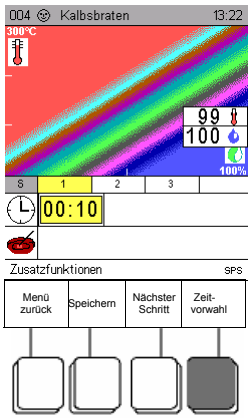
5.6 Zeitvorwahl für Programmbetrieb

- Die Zeitvorwahl ist für max. 24 h möglich.
- Anwahl des Programms aus der Programmliste und bestätigen mit **OK.**
- Sensortaste „Zeitvorwahl“ drücken.
- Über die Genius Scout Richtungspfeile ⇩ und ⇧ kann die Zeitvorwahl eingestellt und mit der START STOP Taste gestartet werden.

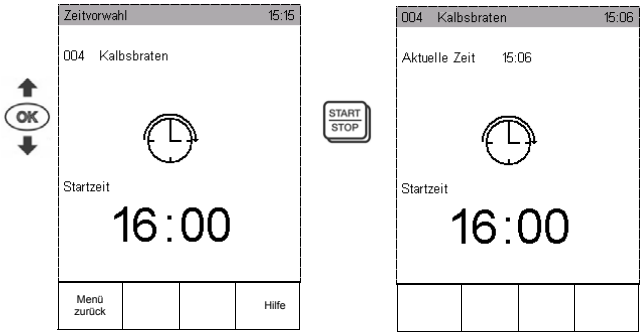
Programmauswahl



Zeitvorwahl anwählen



Zeitvorwahl eingeben



- Durch Drücken der START STOP Taste kann die Zeitvorwahl abgebrochen werden.
  Die Ansicht wechselt automatisch zurück auf den Startbildschirm, und das voreingestellte Programm kann mit START STOP sofort gestartet werden.

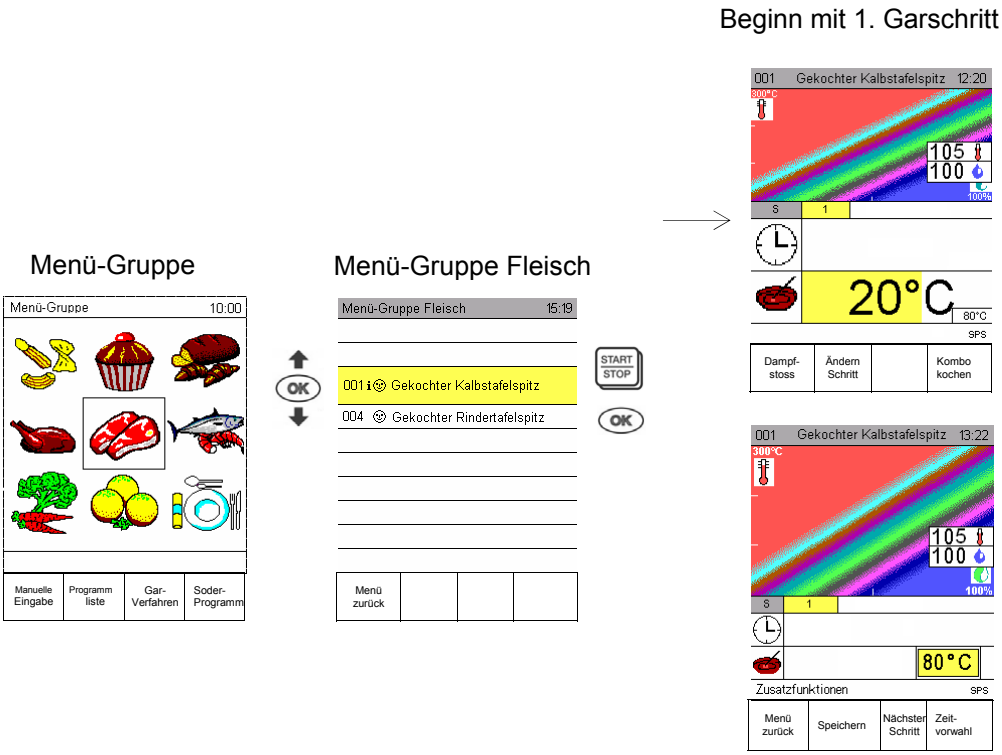
6. Menü-Gruppen im vollautomatischen Betrieb

6.1 Auswahl und Start aus der Menü-Gruppe

Über die Sensortasten „Menü-Gruppe“ öffnet sich die Bildschirmanzeige **Menü-Gruppe**.

Über den Genius Scout wird die gewünschte Menü-Gruppe ausgewählt, die Mitte wird mit der **OK-Taste** gewählt.
Mit den Richtungspfeilen ⇩ und ⇧ können die in der jeweiligen Menü-Gruppe abgespeicherten Pogramme angewählt werden.

Durch Drücken von „Start/Stop“ kann das Programm sofort gestartet werden oder durch **OK** angezeigt und danach mit Start /Stop gestartet werden.



6.2 Piktobetrieb

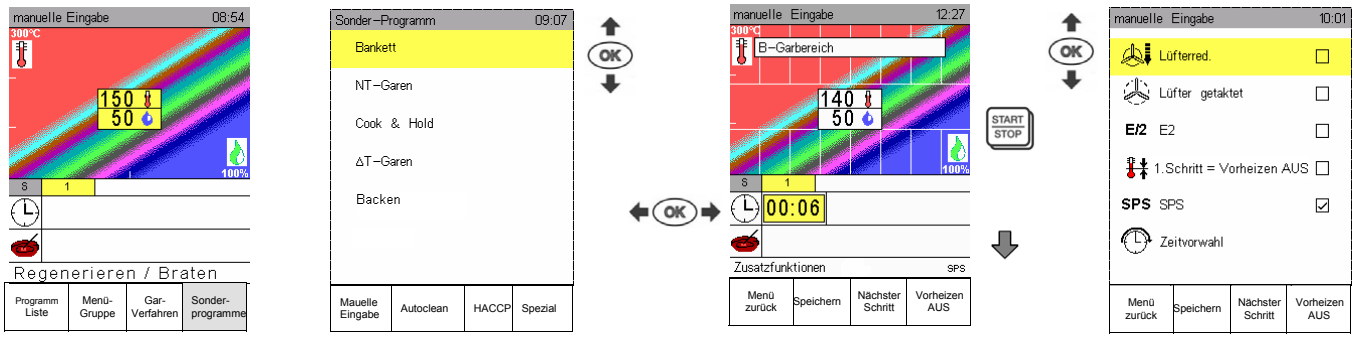
Ist nur ein Programm zu einer einzelnen Menü-Gruppe zugeordnet, so öffnet sich bei Anwahl dieser Menü-Gruppe die Programmansicht direkt.

Wird die Auswahl „Menü-Gruppe“ als Startbildschirm gewählt, und den einzelnen Menü-Gruppen je 1 Programm zugeordnet, so ermöglicht dies den sogenannten Pictobetrieb:
Gerät einschalten, Auswahl Menü-Gruppe und Start des zugehörigen Programms.

7. Sonderprogramme

- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** können weitere Programme aufgerufen werden.

7.1 Bankett



- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit dem Genius Scout und bestätigen mit **OK**.
- Eingabebereich: Temp. **90°C – 180°C**; Feuchte **0 – 100%**.
- Grundeinstellung Bankett: **Temp. 140°C, Feuchte 50%**.
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten siehe Abs. 3.4.
  Max. 5 Garschritte je Bankettprogramm sind möglich.
- Eingabe der Zeit und starten mit START STOP.
- Bankettprogramm speichern, wie unter Abs. 5.1 beschrieben.
- Beim Abspeichern wird diesem Programm automatisch die Kennung
  „B-“ wie Bankett voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

Zusatzfunktionen:

- Über die Zeile „Zusatzfunktionen“ können weitere Programmfunktionen angewählt werden.
- Anwahl mit dem Genius Scout ⇧ und ⇩ .
- An- oder Abwahl durch **OK** , gewählte Zusatzfunktionen sind mit „✓“ gekennzeichnet.
- Insgesamt max. nur 3 gleichzeitig anwählbar.
- Voreingestellt ist die Funktion SPS.
- Für Lüftergeschwindigkeit ist jeweils immer nur eine Variante möglich.
- Bei keiner Anwahl gilt die Grundeinstellung „Lüftergeschwindigkeit voll“.

Abbruch Bankettprogramm:

- Durch Drücken von „Start/Stop“ kann das Bankettprogramm abgebrochen werden.
- In der Infozeile erscheint „B-Garbereich“.

Ende Bankettprogramm:

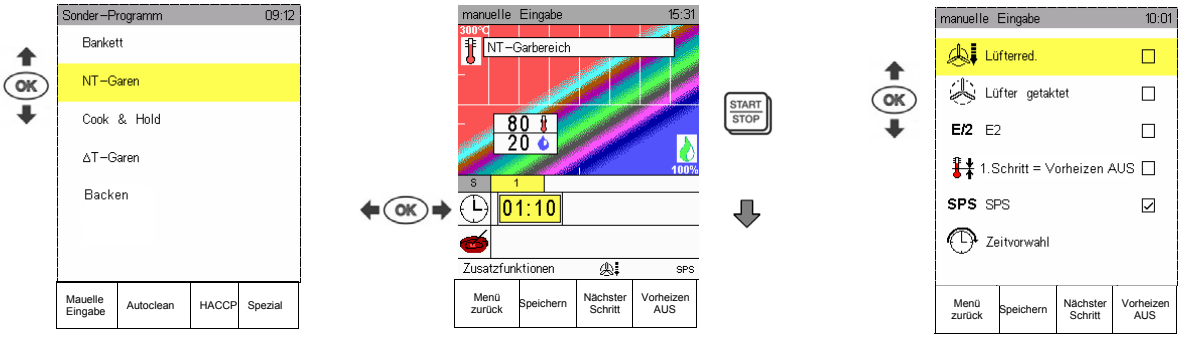
- Signal ertönt.
- Türe öffnen und Gargut entnehmen.
- Türe schließen.

Memory

- Durch Drücken „Start/Stop“ kann das gleiche Bankettprogramm wiederholt werden.

7.2. NT-Garen

- Wird das Sonderprogramm „NT-Garen“ angewählt, wird innerhalb des Climatic Monitors der NT-Bereich angezeigt.
- Er liegt unterhalb des gestreiften Bereichs zwischen 30°C und 150°C.



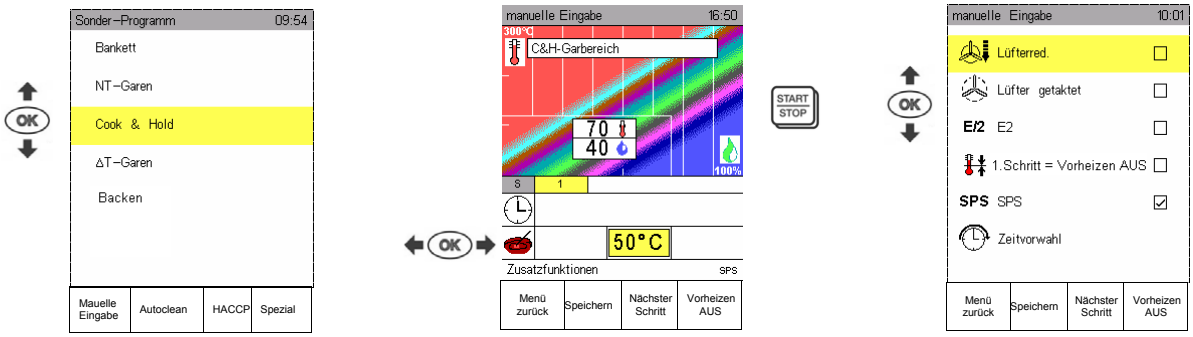
- Über Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit dem Genius Scout und bestätigen mit **OK.**
- Eingabebereich: Temp. **30°C – 150°C**; Feuchte **0 – 100%**
- Wird dieser Bereich verlassen, stellt sich das Gerät um auf „Standard Garverfahren“. So kann dem NT-Garen ein Garschritt vorangestellt werden, z. B. Anbraten.
- Grundeinstellung NT-Garen Eingabe: **Temp. 80°C, ‚Feuchte 20%**.
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten, siehe Abs. 3.4
  Max. 12 Garschritte je NT-Garprogramm sind möglich.
- Eingabe der Zeit und starten mit START STOP.
- Programm NT-Garen speichern, siehe wie unter Abs. 6. beschrieben.
- Beim Abspeichern wird diesem Programm automatisch die Kennung „NT-“ wie NT-Garen voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

Zusatzfunktionen:

- Über die Zeile Zusatzfunktionen können weitere Programmfunktionnen angewählt werden.
- Anwahl mit dem Genius Scout ⇧ und ⇩ .
- Insgesamt max. 4 Zusatzfunktionen gleichzeitig anwählbar.
- Voreingestellt sind die Funktionen „reduzierte Lüftung“ und „SPS“.
- Wird getakteter Lüfter angewählt wird die Feuchte entsprechend angepasst.
- Für Lüftergeschwindigkeit ist jeweils nur eine Variante möglich.
- Bei keiner Anwahl gilt die Grundeinstellung „Lüftergeschwindigkeit voll“.

7.3 Funktion Cook & Hold

- Wird das Sonderprogramm „Cook & Hold“ angewählt, wird innerhalb des Climatic Monitors der Cook & Hold Bereich dargestellt.



- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit dem Genius Scout und bestätigen mit **OK.**
- Eingabebereich: Temp. **30°C – 120°C**; Feuchte **0 – 70%.**

- Wird dieser Bereich verlassen, stellt sich das Gerät um auf „Standard Garverfahren“. So kann dem Halten ein Kochschritt vorangestellt werden, z. B. Anbraten.

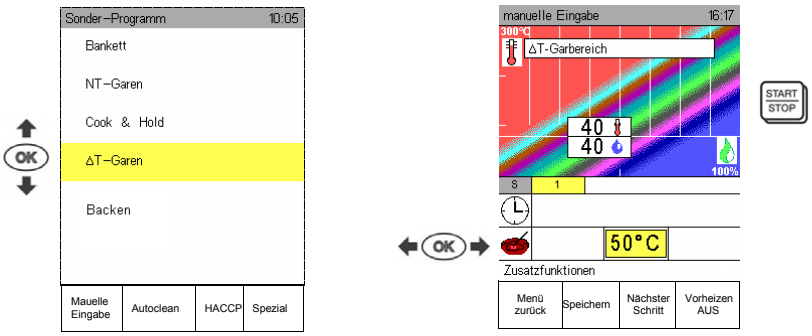
- Grundeinstellung Cook & Hold Eingabe: **Temp. 70°C, Feuchte 40%**.
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten siehe Abs. 3.4. 5 Garschritte je Programm sind möglich.
- Eingabe der Zeit oder KT und starten mit „Start/Stop“.
- Programm „Cook&Hold“ speichern, wie unter Abs. 5.1 beschrieben.
- Beim Abspeichern wird diesem Programm automatisch die Kennung „C+H“ wie Cook&Hold voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

Zusatzfunktionen:

- Sind identisch mit Programm NT- Garen.

7.4 Δ T-Garen

- Wird das „Sonderprogramm“ ΔT-Garen angewählt, erfolgt die Eingabe der Differnztemperatur am Climatic Cursor anstelle der Garraumtemperatur.

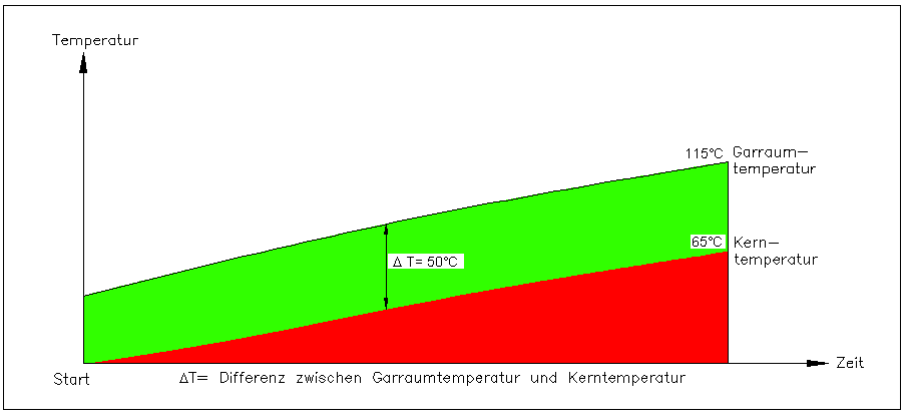


- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit dem Genius Scout und bestätigen mit **OK**.
- Eingabebereich: Temp. **1°C – 80°C**; Feuchte **0 – 100%, KT 0°C – 99°C.**
- Grundeinstellung Delta T Eingabe: **Temp. 40°C, Feuchte 40%**.
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten, siehe Abs. 3.4. Max. 5 Garschritte je Programm sind möglich.
- Eingabe der KT und starten mit „Start/Stop“
- Beim Abspeichern wird diesem Programm dann automatisch eine Kennung „ΔT“ voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

- Beim ΔT Garen wird die Garraumtemperatur der ansteigenden Kerntemperatur nachgeführt.

Beispiel:

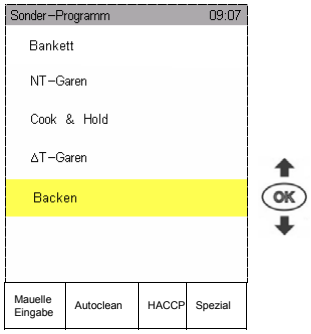
- Eingabe ΔT = 50°C Kerntemperatur 65°C
- Beim Starten des ΔT – Programms wird die Kerntemperatur gemessen, z.B. 20°C
- Das ΔT (50°C) wird addiert, dies ergibt die Anfangs – Gartemperatur ΔT 50°C + KT 20°C = 70°C
- Steigt die Kerntemperatur im Gargut an, wird die Garraumtemperatur entsprechend erhöht.
- z.B. ΔT 50°C + KT 35°C = 85°C Garraumtemperatur.
- Beim Erreichen der in diesem Beispiel eingestellten Kerntemperatur von 65°C ist die Garraumtemperatur ΔT 50°C + KT 65°C = **115°C**.

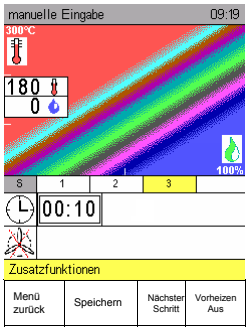


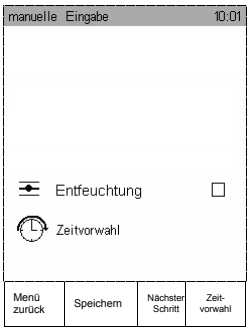
Zusatzfunktionen:

- Sind identisch mit Programm NT- Garen.

7.5 Backen







- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** wählen.
  Mit dem Genius Scout „Backen“ anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Über den Climatic Cursor wird Temperatur/Schwadenmenge eingegeben.
- Eingabebereich: Temp. **0°C – 300°C** und Schwadenmenge **10 ÷ 1000 ml** bzw. Sekunden.
- Grundeinstellung Backen **Temp. 180°C** und **Schwadenmenge 0**.

  Manuelles Backprogramm eingeben.

1. Gewünschte Temperatur mit dem Genius Scout zwischen **0°C÷300°C** eingeben.
2. Einstellung der Schwadenmenge mit dem Genius Scout: **10 ÷ 1000ml** oder **0**. Abstufung in 10 ml-Schritten.

   Wird in dem 1. Backschritt als Schwadenmenge **"0"** eingegeben, und mit **OK** bestätigt erscheint in der Zeitanzeige **00:00** und die Backzeit zwischen **00:00** und **23:59** Stunden wird mit den Richtungspfeilen eingegeben.

   Wird in dem 1. Backschritt als Schwadenmenge **">0"** eingegeben, und mit **OK** bestätigt erscheint in der Zeitanzeige **00:00** und die Backzeit zwischen **00:00** und **23:59** Stunden wird mit den Richtungspfeilen eingegeben.

   Nach eingabe der Backzeit und Bestätigung mit **OK** erscheint im Display „Pausenzeit " **0 sec.** und die Ruhezeit zwischen **0÷ 99 Sekunden** kann mit den Richtungspfeilen eingeben werden.
   Man kann auch **0** als Ruhezeit eingeben.

- Bei Backschritt Eingabe **muss die Zeit immer eingegeben werden**, da sonst keine weiteren Eingaben möglich sind.
- Das Gerät muss immer vorgeheizt werden. Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Backschritten siehe Abs. 3.4. Max. 20 Backschritte je Backprogramm sind möglich.
- Gerät mit START STOP starten. Backprogramme speichern, wie unter Abs. 5.1 beschrieben.

Zusatzfunktionen:

- Eine zusätzliche manuelle Beschwadung ist immer möglich, solange die Sensortaste „Dampfstoss“ gedrückt wird.
- Über die Zeile „Zusatzfunktionen“ können weitere Programmfunktionen angewählt werden.
- Anwahl mit den Genius Scout Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ .
- An- oder Abwahl durch **OK**, gewählte Zusatzfunktionen sind mit „✓“ gekennzeichnet.

Abbruch Backprogramm:

- Durch Drücken von „Start/Stop“ kann das Backprogramm abgebrochen werden.
- In der Infozeile erscheint „Backen“.

Ende Backprogramm:

- Am Programmende ertönt ein Signal.
- Türe öffnen und Backgut entnehmen.
- Das Backprogramm kann mit START STOP erneut gestartet werden.

8. Kombi-Kochen

Kombi-Kochen kann im manuellen sowie im Programmbetrieb angewählt werden.

Es können verschiedene Gar-Programme zu verschiedenen Zeiten gestartet werden.

Sensortaste **Kombi-Kochen** steht zur Verfügung:

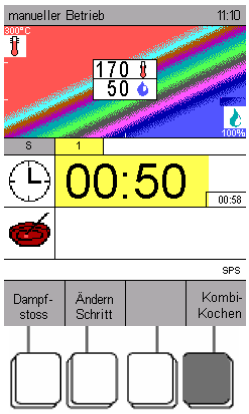
1. Während des Garbetriebes.

2. Wenn Sie Vorheizen gedrückt haben nach dem Active Temp Vorgang.

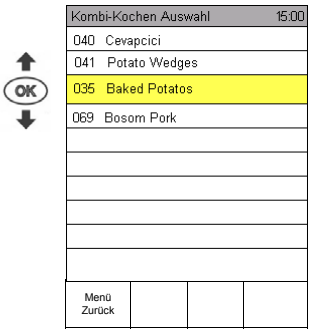
3. Bei einem Mehrschritt-Programm im letzten Garschritt definierten Active Temp Vorgang.

- Manuelle Eingabe wie unter Abs. 3.1 beschrieben, Anwahl eines Garprogramms aus der Programmliste oder Anwahl eines Garverfahrens.
- Sarten des Programms mit **START/STOP**
- Über die Sensortaste **Kombi-Kochen** können weitere Garprogramme mit einem Garschritt und Zeitbedingung aus der Programmliste angewählt und mit **OK** gestartet werden.
- Es wird die Restzeit der gestarteten Programme angezeigt.
- Wurde ursprünglich Garablauf mit KT-Temperatur gestartet, so wird die erreichte Kerntemperatur und die Restzeit der anderen gestarteten Programme angezeigt.

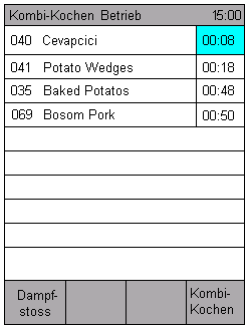
Anzeige 1



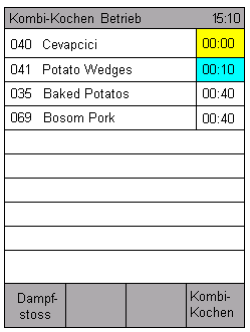
Anzeige 2



Anzeige 3

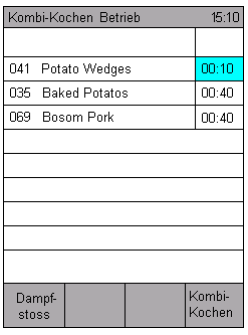


Anzeige 5



- Ist eine Sanduhr beendet (Anzeige **0:00)**, ertönt ein akustisches Signal, die Zeile wird farblich gekennzeichnet.
- Kombidämpfer-Türe öffnen, Gargut kann entnommen werden.

Anzeige 6



- Abgelaufene Programm-Anzeige verschwindet.
- Die Sanduhranzeige springt auf das Garprogramm mit der nächst kürzeren Zeit.
- Mit **Start/Stop** kann das **Kombi-Kochen** unterbrochen werden und die Anzeige wechselt zur manuellen Eingabe siehe Abs. 3.1.
- Nach dem Ende des **Kombi-Kochen** wird zur manuellen Eingabe gewechslt, siehe Abs. 3.1.

9. Vorheizen / Kühlen “Active Temp“

Für jedes Garprogramm und bei den Sonderprogrammen

- Bankett,
- NT-Garen,
- Cook&Hold
- ∆T-Garen

kann die Zusatzfunktion **“Active Temp“** gewählt werden.

Bei der Funktion **“Active Temp“** wird die Garraumtemperatur des Gerätes auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.
Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.

Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch, wird das Gerät über die Teilfunktion “Kühlen“ (Cool Down) abgekühlt.
Bei sehr hohen Temperaturen wird zuerst mit Luft gekühlt, dann mittels Dampferzeugung und bei einer Temperatur unter 100°C zusätzlich mit direkter Wassereinsprühung über die Auto Clean-Lanze.

Diese Teilfunktion “Kühlen“ (Cool Down) kann deaktiviert werden über die Sensortasten:

- Sonderprogramm,
- Spezial,
- Setup,
- Geräteeinstellungen (siehe Abs. 12.2.4 → Geräteeinstellungen)

“Active Temp“ verfügt dann in diesem Fall nur noch über eine Vorheizfunktion.

Während **“Active Temp“** dürfen sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
Die Beschickung erfolgt erst nach Aufforderung durch akustisches Signal und Text “Vorheizen Ende“.

Es gibt 2 Möglichkeiten:

1. Zusatzfunktion “Active Temp“ als erster Schritt eines mehrstufigen Garprogramms

Hierbei wird Vorheizen / Kühlen als erster Garschritt eines Programms definiert.

- Einstellung der Soll-Temperatur im ersten Schritt und einer beliebigen Zeit plus Aktivierung der **Zusatzfunktion “Active Temp“**. Alle weiteren Schritte werden wie üblich programmiert. Das Programm wird mit

gestartet.
- Durch Öffnen der Türe während des Schrittes wird das Vorheizen/Kühlen unterbrochen.
- Nach Schließen der Türe wird der Vorgang bis zum Erreichen der Soll-Temperatur fortgeführt.
- Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und in der Infozeile erscheint die Anzeige “Vorheizen Ende“. Das akustische Signal wird regelmäßig wiederholt bis die Türe geöffnet wird.
- Die Soll-Vorheiztemperatur wird maximal 1 Stunde gehalten.
- Gerät beschicken, Türe schließen, Programm startet automatisch mit den Garschritten.
- Der Abbruch des **“Active Temp“** durch den Anwender mit Sensortaste “Vorheizen AUS“ führt zum direkten Übergang in den ersten Garschritt.
- Das Garprogramm kann abgespeichert werden und erscheint in der Programmliste, mit dem Symbol für **“Active Temp“**.

2. Zusatzfunktion “manuelles Active Temp“

Hierbei wird **“Active Temp“** manuell aktiviert – je nach Bedarf.

- Die Funktion wird über die Sensortaste **Vorheizen** angewählt und dem Garprogramm zugeschalten.
- Weiterer Ablauf wie bei der Zusatzfunktion Vorheizen / Kühlen.
- Manuelles **“Active Temp“** kann nicht in einem Garprogramm abgespeichert werden.

10. Steam Protection System SPS

- Sicherheitsdampfabsaugung bei Garende.
- Kurz vor dem Ende des Garprogramms werden die im Gerät befindlichen Schwaden abgesaugt.
- Beim Öffnen der Tür entweichen dann keine oder nur geringe Schwaden.
- Anwahl von „Steam Protection System“ SPS wie im Abschnitt 3.7 beschreiben.

11. Funktion HACCP

Im Genius werden kontinuierlich und automatisch alle HACCP-relevanten Gardaten während des Betriebes aufgezeichnet. Im Speicher sind immer die letzten 200 Garprotokolle, die über die serielle Schnittstelle ausgegeben werden können.

Die Garprogramme werden als Protokoll gespeichert, wenn sie mit der „Start/Stop“ Taste beendet wurden oder das Gerät automatisch abgeschaltet hat. Auch das Reinigungsprogramm Autoclean wird protokolliert.

11.1 Schnittstelle Verbindungskabel

Die Daten können durch Anschluss an einen Drucker mit mindestens 40 Zeichen pro Zeile ausgedruckt werden. Drucker Einstelldaten: 9600,N,8,1.

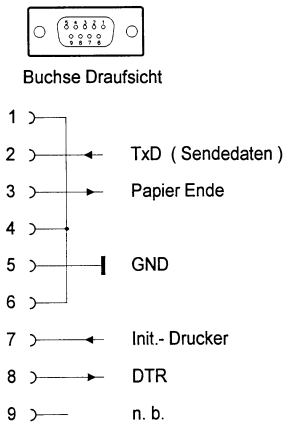
Die Buchse für das Verbindungskabel befindet sich in der Schlauchbrausetulpe.

Stecker Nr.
EXTERN 9pol. Min-D Buchse

Funktion:
RS 232 C
Serielle Schnittstelle (9600, N, 8, 1)
9600 BAUD, 8 Datenbit, EVEN PARITY,
1 STOPBIT

Anschlussbuchse befindet sich unter der Bedienblende.

➔ **Drucker anschließen**



DIP-Schalter Belegung Thermo- Drucker NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

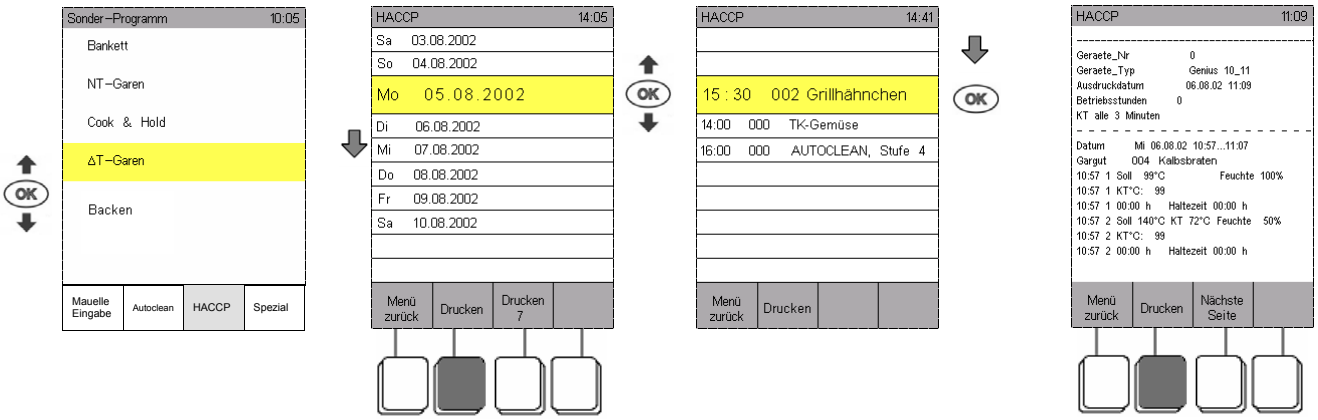
	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

11.2 Auswahl und Druck von Garprotokollen

Das Verbindungskabel darf nur im ausgeschalteten Zustand von Drucker und Gerät ein- bzw. abgesteckt werden, sonst können Steuerung und/oder Drucker beschädigt werden.

- Das Gerät muss eingeschalten sein und es darf kein Garprogramm laufen.
  Für die Erstellung von HACCP Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät die korrekte Uhrzeit und das Datum eingestellt ist - siehe Abs. 12.2.1.
- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und HACCP mit **OK** bestätigen.
- Es erscheint eine Auswahlliste mit Wochentag und Datum.
- Durch das Antippen des Genius Scout Richtungspfeiles ⇩ läuft die HACCP-Liste aufwärts durch das markierte Feld.
- Über die Sensortaste **Drucken** können die HACCP-Daten des jeweiligen Tages ausgedruckt werden.
- Durch Anwahl des Wochentages und der Bestätigung mit **OK** können die Gar-Daten der einzelnen Programme des jeweiligen Tages ausgewählt und ausgedruckt werden.
- Durch Drücken der **Drucken 7** Sensor-Taste können die Garprogramme bzw. Autoclean Protokolle der letzten 7 Tage ausgedruckt werden.



Ausgedrucktes Garprotokoll

```
-----------------------------------------
Geraete_Nr              0
Geraete_Typ             Genius 10-11
Ausdruckdatum           03.07.03 13:17
Betriebsstunden         72
KT alle 3 Minuten
- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -
Datum:      Fr 03.07.03 13:15...14:21
Programm: 120 Kalbsbraten
13:15 1 Soll  99°C              Feuchte 100%
13:26 1 00:10 h    Haltezeit 00:10 h
13:27 2 Soll 140°C KT 72°C Feuchte  60%
13:28 2 KT°C:  16  19  21  24  27  30
14:43 2 KT°C:  33  37  40  43  47  50
15:01 2 KT°C:  53  57  60  63  68  72
15:20 2 00:45 h    Haltezeit 00:45 h
15:21 3 Soll 180°C              Feuchte  10%
15:22 3 00:10 h    Haltezeit 00:10 h
15:23 Ende
Gesamtenergiebedarf 7,90 KWh
Wasserverbrauch 0,00 l
-----------------------------------------
```

➔ Gerätenummer
➔ Geräte-Typ

➔ Gesamtbetriebsstunden des Gerätes

➔ Datum des Garprogramms
➔ Programmname
➔ Sollzeit, eingestellte Zeit bzw. Feuchteangabe in Prozent
➔ Programmstart
➔ Betriebszustand, bei mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert

➔ Aufzeichnung der Kerntemp. im 10 Min. bzw. 3 Min.Takt

➔ Haltezeit (wie lange die eingestellte Temperatur gehalten wurde).

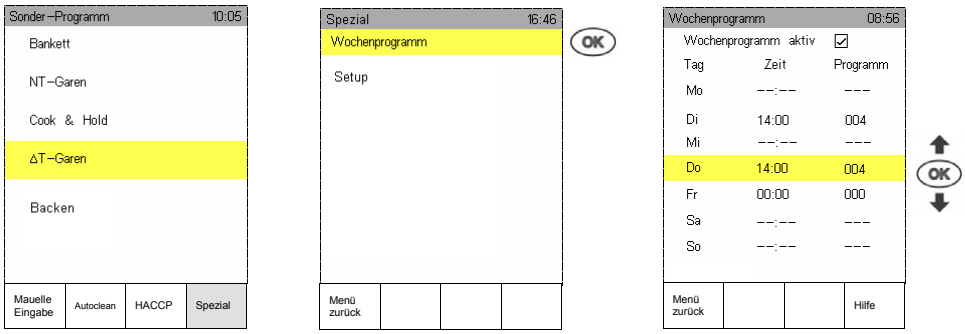
➔ Programmende
➔ Energieverbrauch des Garprogramms
➔ Wasserverbrauch

Bei Kombi-Kochen keine explizite Protokollierung der KT-Werte ab Zeitpunkt der Anwahl Fkt. Kombi-Kochen.

12. Spezial Funktionen

12.1 Wochenprogramm

- Das Wochenprogramm ist nur anwendbar für abgespeicherte Programme und ermöglicht die Eingabe einer Zeitvorwahl für bestimmte Programme an unterschiedlichen Wochentagen.

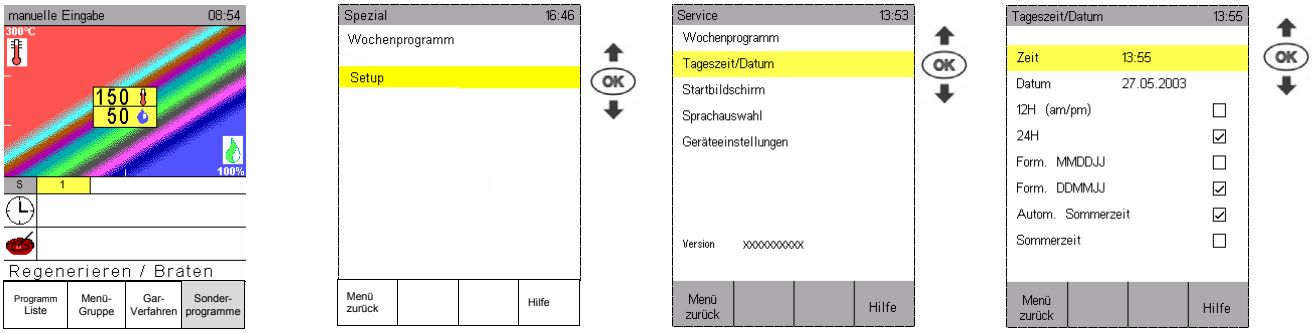


- Mit dem Genius Scout Eingabefeld Wochenprogramm anwählen und mit **OK** bestätigen.
- An- oder Abwahl durch **OK** drücken. „✓“ erscheint bei Anwahl und Wochenprogramm ist aktiv.
- Über die Genius Scout Richtungspfeile ⇩ und ⇨ kann der Tag, die Zeit bzw. das gewünschte Programm ausgewählt werden.
- Mit **OK** wird die Eingabe abgeschlossen. Das Gerät startet an dem eingegebenen Wochentag.
- Drücken Sie kurz die Sensortaste **Menü zurück** um zum Bildschirm manuelle Eingabe zurückzukehren.

12.2 Setup

12.2.1 Datum/Uhrzeit

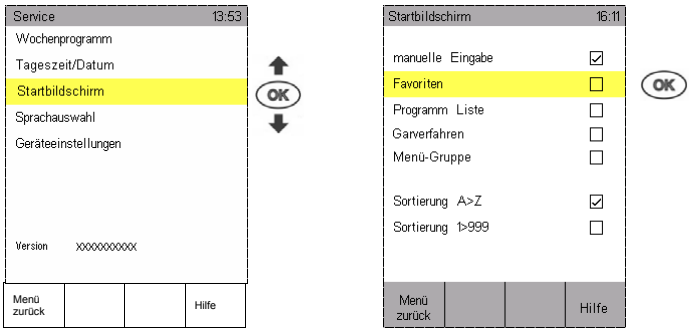
- Wenn das Gerät ausgeliefert wird, ist die aktuelle Uhrzeit eingestellt.
- Sollte es trotzdem notwendig sein „Datum/Uhrzeit“ neu einzustellen, mit Sensortasten **Sonderprogramm**, **Spezial** anwählen und „Setup“ mit **OK** bestätigen.
- Eingabefelde Datum/Uhrzeit mit OK bestätigen
- Mit den Genius Scout Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ neue Zeit eingeben und mit **OK** bestätigen.



- Über Bildschirmseite Tageszeit / Datum können noch Eingaben von unterschiedlichen Formaten bzw. Umstellung Sommer / Winterzeit eingegeben und mit **OK**-Taste bestätigt werden.

12.2.2 Startbildschirm

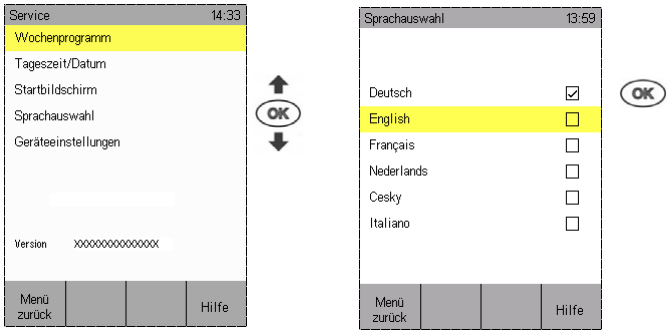
- Es können 5 verschiedene Startbildschirme ausgewählt werden



- An- oder Abwahl mit „✓“ durch **OK** drücken.
- Bildschirm „manuelle Eingabe“ siehe Abs. 3., wird nicht dargestellt.

12.2.3 Funktion Sprachauswahl

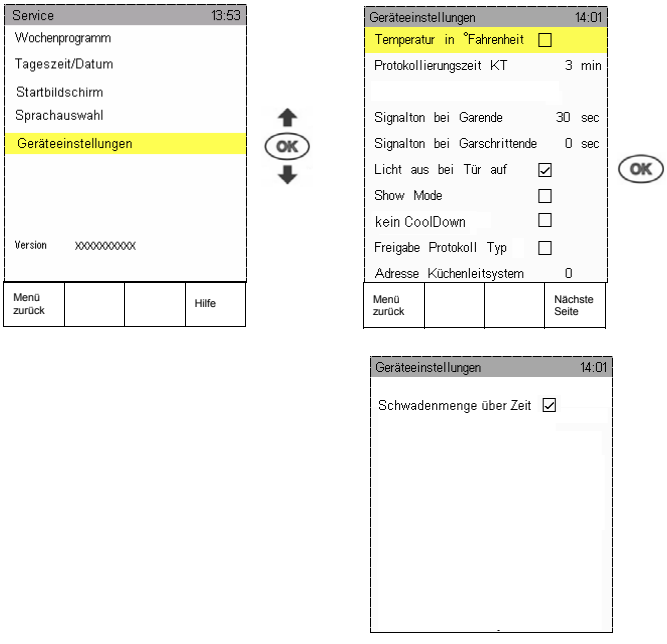
- Die Funktionen, Menüs und Infos können in verschiedenen Sprachen angezeigt werden.



- Anwahl Sprachauswahl mit dem Scout und gewünschte Sprache mit **OK** bestätigen.
- An- oder Abwahl mit „✓“ durch **OK** drücken.

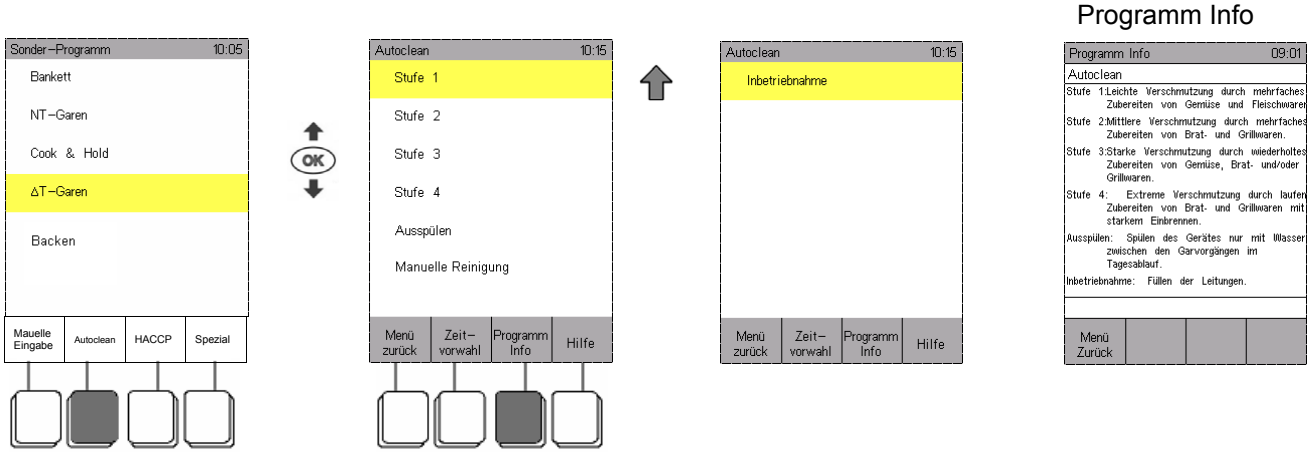
12.2.4 Geräteeinstellungen

- Anwahl **Geräteeinstellungen** mit dem Scout und mit **OK** bestätigen.
  Weitere Optionen können aktiviert bzw. verändert werden.
- An- oder Abwahl mit „✓“ durch **OK** drücken.



13. Reinigung

13.1 Vollautomatische Reinigung mit Autoclean



- **Sichtkontrolle** ob die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten
- Über Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen.
- Autoclean mit Sensortaste anwählen.
- Mit Genius Scout Richtungspfeilen gewünschte Reinigungsstufe anwählen und mit START STOP starten.
- Drücken Sie die Programm Info-Taste um Informationen zu der jeweiligen Reinigungsstufe zu erhalten.
- Inbetriebnahme erreichen Sie über scrollen zur nächsten Seite ⇧.

Autoclean Programme:

Je nach Verschmutzung des Garraumes kann zwischen mehreren Programmen gewählt werden.

Anzeige im Display	Dauer Minuten	Programmablauf
Stufe 1	ca. 50 Min.	Einweichen, 1 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Stufe 2	ca. 1Std. 20Min.	Einweichen, 2 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Stufe 3	ca. 1Std. 50 Min.	Einweichen, 3 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Stufe 4	ca. 2Std. 30 Min.	Einweichen, 4 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Ausspülen	ca. 2 Min.	Ausspülen mit Wasser
Inbetriebnahme	ca. 2 Min.	Füllen der Leitung (siehe Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler)
Manuelle Reinigung		

- Die „Abkühlfunktion“ Cool-down-Funktion startet bei Anwahl einer der möglichen Stufen automatisch, falls die Garraumtemperatur die Reinigungstemperatur übersteigt.
- Während der Cool-down-Funktion kühlt das Gerät auf 80°C ab. In der Infozeile blinkt das zugehörige Symbol und es erscheint auf dem Bildschirm der Text: „Gerät kühlt ab!“.
- Nach Erreichen der Temperatur startet der Kombidämpfer Autoclean automatisch mit der ausgewählten Stufe.
- Ein manuelles Herunterkühlen bei geöffnerter Tür ist nicht notwendig.

13.2 Zeitvorwahl für Autoclean

Die Zeitvorwahl ist auf max. 24 h begrenzt. Die Anwahl erfolgt auf der Bildschirmseite „Autoclean“ über die Funktionstaste „Zeitvorwahl“.

Stellen Sie die gewünschte Startzeit ein.

Das Reinigungsprogramm Autoclean wird protokolliert.

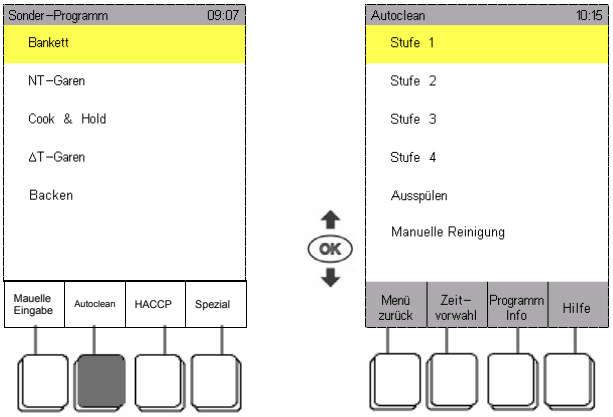
Für die Erstellung von Autoclean Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät die korrekte Uhrzeit und das Datum eingestellt ist - siehe Abs. 12.2.1.

13.3 Auswahl und Druck von Autoclean Protokollen:

Im HACCP Programm können durch Anwahl des Wochentages und der Bestätigung mit **OK** die Autoclean Protokolle des jeweiligen Tages ausgewählt und ausgedruckt werden.

Durch Drücken der **"Drucken 7"** Sensor-Taste können die Protokolle der letzten 7 Tage ausgedruckt werden.

13.4 Manuelle Reinigung



- Autoclean mit Sensortaste anwählen.
- Manuelle Reinigung mit dem Scout ⇳ anwählen und mit START STOP starten.
- Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.
- Sind die Vorgabewerte erreicht, ertönt ein akustisches Signal, Anzeige blinkt.
- Gerätetür öffnen und Garinnenraum, Einhängegestelle und Fettfilter mit Spezialreiniger einsprühen..
- Gerätetür schließen, Reiniger einwirken lassen.
- Ist das Ende der Einwirkzeit erreicht ertönt ein akustisches Signal, Anzeige blinkt.
  Türe öffnen und Garraum gründlich mit Wasser (mit der Schlauchbrause) ausspülen.
  Ablaufsieb entnehmen und abspülen.
- Tür schließen, Garraum wird getrocknet, danach Tür des Garraums öffnen damit der Garraum gut belüftet wird.

Auf keinen Fall Reiniger in den heißen Garraum sprühen.

Die Genius Geräte sind mit einer Schlauchbrause ausgestattet. Diese darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Außenflächen!

Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten!

14. Hinweise zur Betriebssicherheit

Verwenden Sie ausschließlich Eloma Multi-Clean Spezialreiniger und Eloma Multi-Clean Klarspüler.

Diese Reiniger sind geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.

Fremdreiniger können Korrosionsschäden an Dichtungen und Garraum verursachen.

Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger, und der Garantieanspruch erlischt.

Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.

Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung veewenden.

Austauschen bzw. Nachfüllen von Reiniger und Klarspüler:

Die Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille sowie Schutzkleidung tragen.

Während das Autoclean läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.
Reiniger, Klarspüler und heißes Wasser können herausspritzen.

Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss Autoclean abgebrochen werden.

Bei längerer Außerbetriebnahme muss das Autoclean-System gründlich mit lauwarmen Wasser gespült werden um Verklebungen durch Reiniger und Klarspüler vorzubeugen.

Am Kanister Verschraubungen lösen und Schlauchenden mit Sieb in Behälter mit warmen Wasser einhängen.

Autoclean Stufe Ausspülen durchführen und Gerät ausspülen bis kein Reiniger mehr in den Schläuchen bzw. im Gerät vorhanden ist.

Vorbereitungen zur Reinigung

Vor Beginn der Reinigung sollte durch eine **Sichtkontrolle** sichergestellt werden, dass die

Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

Darauf achten, dass der Garraum leer ist.

Fettfilter, Ablaufsieb, Behälter, Roste, Bleche usw. herausnehmen und getrennt reinigen.

Bei Standgeräten muss der leere Hordenwagen eingeschoben werden.

Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler

Ist in den Kanistern nicht mehr genügend Reiniger oder Klarspüler enthalten, müssen sie ausgetauscht bzw. nachgefüllt werden.

Anschlüsse beachten, rot an Reiniger und blau an Klarspüler!

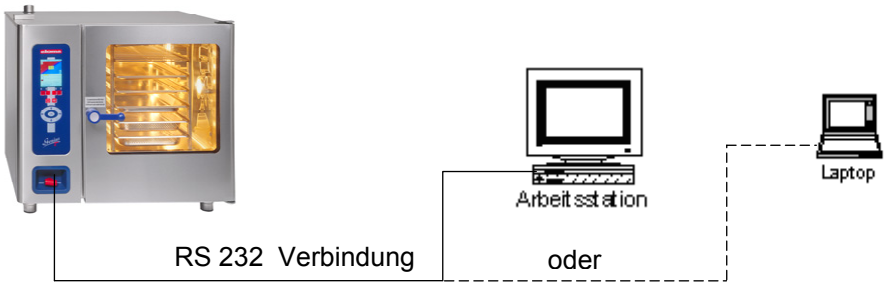
- Autoclean über Sensortaste Sonderprogramm anwählen und mit OK bestätigen
- Mit dem Genius ⇧ und ⇩ Inbetriebnahme anwählen und mit START STOP starten.
- Autoclean ist wieder einsatzbereit.

Hinweis: Bei Programmabbruch Autoclean wird immer ein Spülzyklus durchgeführt um Chemie Dekontamination auszuspülen!

15. Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer

15.1 Inbetriebnahme Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer Genius T

- Kombidämpfer befindet sich im Standby Modus, ggf. Kombidämpfer ausschalten.
- Herstellen der Kommunikations-Verbindung zwischen PC und Kombidämpfer als Point-to-Point RS232-Verbindung mit dem vorgesehenen Verbindungskabel.
- Verbindungskabel an der nach Außen geführten SubD9 Buchse in der Schlauchbrausetulpe, und am PC das andere Ende des Verbindungskabels anstecken.



- PC ist eingeschalten, ProConnect ist gestartet.
- Geräteadresse im PCPrg auf die Geräteadresse des Gerätes einstellen: Menü/Einstellungen/Geräteadresse.
- Com-Port im PCPrg auf denjenigen einstellen, welcher für die Verbindung PCPrg ↔ Kombidämpfer als Schnittstelle verwendet wird.
- Bei Verbindung über einen USB-Port des PC mit USB/RS232-Adapter wird diese Schnittstelle ebenfalls als Com-Port im PC angezeigt.
- In den Einstelldialogen für Geräteadresse und Schnittstelle besteht die Möglichkeit die Kommunikation zu testen.
- Selbstverständlich bestehen weitere individuelle Verbindungs- und Vernetzungsmöglichkeiten über RS 485 Systeme.
- Für weitere Informationen steht Ihnen gerne unsere Service Hotline bzw. user Verkaufspersonal zur Verfügung.

15.2 Funktion Küchenleitsystem Vernetzung (Option)

- Die Vernetzung über ein Küchenleitsystem ist bei bestimmten Hard/Software Voraussetzungen möglich.

16. Fehleranzeige

16.1 Behebung von Fehlern

- Über die Sensortaste **Hilfe** können nützliche Hinweise zu Bildschirm Fehleranzeigen aufgerufen werden.

FEHLER Symbole	Mögliche Ursache	Behebung
	Türe Auf	Türe schließen
	Wasserzufuhr unterbrochen	Wasserzulauf Hartwasser/Kaltwasser Wasserhahn öffnen
	Wasserzufuhr unterbrochen	Weichwasser Wasserhahn öffnen
	Allgemeine Störung	Kundendienst benachrichtigen
	Gerät zu heiß	Keine Aktion erforderlich!
Gasgeräte		
	Störung am Gassystem	Gasanschluss überprüfen Dunstabzugsanlage einschalten. Sensortaste Neustart Gas drücken
	Gasabsperrhahn geschlossen	Gasabsperrhahn öffnen Sensortaste Neustart Gas drücken
	Fehler Anschlußleitung	Ist das Gerät an einer Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von Elektrofachkraft richtig gepolt anschließen lassen. Sensortaste Neustart Gas drücken. Bei wiederholter Fehlermeldung Kundendienst benachrichtigen

- Bei Kerntemperatur-Fühlerbruch ist das Gerät eingeschränkt benutzbar.
  Garprogramm kann ohne KT-Fühler beendet werden.
- Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:
  Gerät ausschalten, vom Netz trennen und Wasserhahn schließen. Kundendienst benachrichtigen.
- Durch Drücken der Sensortaste **Menü zurück** kann von der Bildschirmseite „Hilfe“ wieder zur jeweiligen Ausgangsseite gewechselt werden.
- Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige automatisch auf die vorhergehende Seite zurück.

16.2 Störungsmeldungen

Fehler	Beschreibung	Maßnahmen
111	Fühler Garraum 1 kein Signal	Kundendienst anrufen!
112	Fühler Garraum 2 kein Signal	Kundendienst anrufen!
113	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
114	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
115	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
116	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb ohne KT-Messung ist möglich!
117	Fühler Wrasenablöschung	Betrieb möglich Kundendienst anrufen!
127	Fühler Wrasenablöschung	Betrieb möglich Kundendienst anrufen!
211	Übertemperatur Garraum	Kundendienst anrufen!
212	Übertemperatur Garraum	Kundendienst anrufen!
213	Motor dreht nicht	Kundendienst anrufen!
311	Kein Wasserdruck	Garbetrieb: Warnung / Autoclean: Pause Wasserhahn öffnen. Zu niedriger Wasserdruck bauseits beseitigen. Druckschalter auf Funktion überprüfen. Achtung! Gerät macht im Autoclean eine Pause! Das Gerät kann ohne Wasser im Kochbetrieb eingesetzt werden!
312	Wasserzufuhr unterbrochen	Weichwasser auf Wasserhahn öffnen
511	Steuerbaugruppe	Warnung! Baugruppentemperatur über 65°C Luftansaugfilter in der Bedienblende reinigen
512	Steuerbaugruppe	Betriebsstop Baugruppentemperatur über 70°C Kundendienst anrufen!
711	Störung am Gassystem Garraum 1	Sensortaste Neustart Gas drücken, bei wiederholter Fehlermeldung Kundendienst anrufen!
712	Störung am Gassystem Garraum 2	Sensortaste Neustart Gas drücken, bei wiederholter Fehlermeldung Kundendienst anrufen!

16.3 Fehlerbeseitigung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach der folgenden Tabelle selbst zu beheben.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter hat ausgeschaltet	Hauptschalter einschalten
	Sicherung hat ausgelöst	Sicherrungen in der Hausverteilung überprüfen
	Die Umgebungstemperatur des Gerätes war für längere Zeit unter +4°C	Garraum auf über 20°C erwärmen. Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden.
Keine Dampferzeugung.	Wasserhahn ist nicht geöffnet.	Wasserhahn öffnen.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb säubern, Geräteablauf durchspülen Bauseitiges Ablaufsystem reinigen/prüfen.
Weiße Flecken im Garraum	Wasserhärte zu hoch	Wasserenthärter vorschalten
Schwarze Flecken im Garraum.	Wasserqualität schlecht.	Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.
	Falscher Reiniger.	Eloma Reiniger verwenden.
Wasser tropft aus Gerätetür	Türdichtung verschlissen oder beschädigt	Türdichtung tauschen Siehe auch Pflege Türdichtung. Kundendienst verständigen.

16.4 Gerät außer Betrieb nehmen

Mit der Taste Gerät ausschalten. LED an der Taste erlischt.

Bei längeren Betriebspausen Gerät ausschalten, vom Netz trennen und Wasserhahn schließen.

Türe bei längerer Nichtbenutzung offen lassen.

17. Tägliche Pflege

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist größter Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett-und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Pflege der Türdichtungen

Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab.

Fette und scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und reduzieren erheblich die Lebensdauer.
Beachten Sie daher bitte folgende Pflegehinweise:

Reinigen Sie die Dichtung täglich mit einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel von Hand.

Mittels klarem Wasser die Reiniger-Rückstände entfernen.

Die Türe über Nacht offen lassen, damit sich die Türdichtung entspannen kann.
Auch bei Nichtgebrauch des Gerätes soll die Türe offen bleiben.

Überprüfen Sie die Dichtung regelmäßig auf Beschädigungen. Lassen Sie eine beschädigte Dichtung auswechseln. Damit verhindern Sie Dampf-/Luftaustritt.

Auch bei Geräten mit Autoclean Reinigungssystem muss die Dichtung von Hand gereinigt werden.

Türgläser reinigen:

Die Türe ist zweiteilig. Die Innenscheibe lässt sich zum Reinigen aufschwenken.
Gläser nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Glaspanel reinigen:

Glaspanel nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Außenflächen reinigen:

Fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.
Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.

Von Außen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
Nicht mit Wasser in den heißen Garraum spritzen.
Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

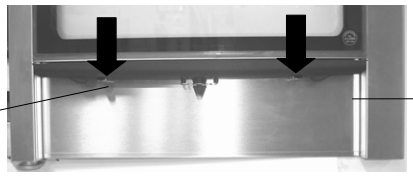
Abtropfrinne Reinigen: nur 6-11 und 10-11

Abtropfwanne am Gerät bzw. Abflussöffnung der Wanne sollten regelmäßig gereinigt werden.

Abtropfrinne in der Türe sollte regelmäßig gereinigt werden.

Entfernen Sie die Abtropfrinne zum Reinigen, indem Sie die Befestigungsclips unterhalb der Rinne nach unten drücken und die Abtropfrinne nach vorne aus der Halterung herausziehen.

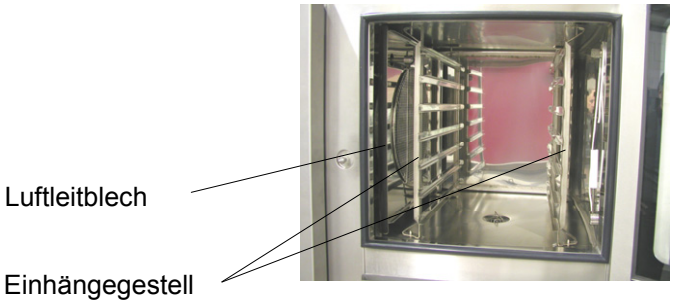
Siehe Abbildung



Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen:

Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.
Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Einhängegestelle aushängen bei 6-11 und 10-11.
Fettfilter herausnehmen wenn vorhanden.
Luftleitblech entriegeln und aushängen.
Innenraum reinigen.
Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
Garraum und Türdichtung mit feuchtem Tuch abwischen

Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!



Luftansaugfilter reinigen
Der Luftansaugfilter befindet sich in der Bedienblende und muss alle 2 Monate gereinigt werden

Der Filter kann zum reinigen herausgenommen werden und im Waschbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Kombidämpfer 6-11, 10-11

Kombidämpfer 20-11, 12-21, 20-21

EG-Konformitätserklärung / EC Declaration of Conformity

Hersteller / Manufacturer

Eloma GmbH
Innovative Koch und Backtechnik
Otto-Hahn-Straße 10

D-82216 Maisach

Produktbezeichnung / Product name: Großküchen- Heißluftdämpfer / Combi steamer for commercial use

Geräte / Appliances:

Joker B 6-23; Joker T 6-23;
Multimax A 6-11; Multimax A 10-11; Multimax A 20-11;
Multimax B 6-11; Multimax B 10-11; Multimax B 20-11;
Multimax B 12-21; Multimax 20-21;
Genius T 6-11; Genius T 10-11; Genius T 20-11;
Genius T 12-21; Genius T 20-21

Erfüllte Richtlinien / Guidlines satisfied:

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten, von ihm hergestellten Heißluftdämpfer den folgenden Richtlinien und Normen entsprechen.
The manufacturer hereby declares that his combi steamers, as listed above, comply with the following directive standards.

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG / Machinery Directive 2006/42/EG
Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG / EMC 2004/108/EG

Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG werden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

The protection goals of Low Voltage Directive 2006/95/EC comply with Annex I, Nr. 1.5.1 of the Machinery Directive.

Angewandte Normen / Applicable standards

Die Geräte erfüllen die Sicherheitsanforderungen der folgenden europäischen Normen:
The appliance are in compliance with the safety requirements of the following European standards:

EN ISO 12100-1:2003 + A1:2009
EN ISO 12100-2:2003 + A1:2009
EN ISO 14121-1:2007
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:2006; EN 55014-2:2002

Qualitätsmanagement / Quality management:

Die Konformitätserklärung erlischt bei nicht verwendungsgemäßer Benutzung sowie bei konstruktiver Veränderung, die nicht von uns als Hersteller schriftlich bestätigt wurde.

The declaration will become invalid by inappropriate usage as well as changes in consrtruction were not confirmed in writing by us as a manufacturer.

Die Eloma GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement- System nach EN ISO 9001 an.
Eloma GmbH applies a certified quality management system in accordance with EN ISO 9001.

Dokumentationsbeauftragter / Person authorized to compile the technical file:
Hans Hommen Technische Dokumentation Eloma GmbH

Maisach, den 1.01.2010

i.V. .....

Ilmar Neumeister
Geschäftsleitung Produktentwicklung / Executive Board Engineering

EG-Konformitätserklärung / EC Declaration of Conformity

Hersteller / Manufacturer

Eloma GmbH
Innovative Koch und Backtechnik
Otto-Hahn-Straße 10

D-82216 Maisach

Produktbezeichnung / Product name: Großküchen- Gas Heißluftdämpfer / Gas heated combi steamer for commercial use

Geräte / Appliances: Multimax B 6-11; Multimax B 10-11; Multimax B 20-11;
Multimax B 12-21; Multimax 20-21;
Genius T 6-11; Genius T 10-11; Genius T 20-11;
Genius T 12-21; Genius T 20-21

Erfüllte Richtlinien bei Gasgeräten / Gas appliance guidelines satisfied:

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten, von ihm hergestellten Gas Heißluftdämpfer den folgenden Richtlinien und Normen entsprechen.
The manufacturer hereby declares that his gas heated combi steamers, as listed above, comply with the following European directives.

Gasgeräterichtlinie 2009/142/EG / Gas Appliances Directive 2009/142/EC
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG / Low Voltage Directive 2006/95/EC
Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG / Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EG

Angewandte Normen / Applicable standards

Die Geräte erfüllen die Sicherheitsanforderungen der folgenden europäischen Normen:
The appliance are in compliance with the safety requirements of the following European standards:

EN 203-1:2005; A1:2008; EN 203-2-2:2006; EN 203-3:2009
EN ISO 12100-1:2003 + A1:2009
EN ISO 12100-2:2003 + A1:2009
EN ISO 14121-1:2007
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008; C1:2006; C11:2007
EN 60335-2-102
EN 55014-1:200; A1:2003; A3:2006; EN 55014-2:1997; A1:202;C1:1998
EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:195+A1:2001; A2:2005

EG-Konformitätsbescheinigung Kiwa Gastec Bericht Nr. 175823 / CE Certification by Kiwa Gastec Report Nr. 175823

Qualitätsmanagement / Quality management:

Die Konformitätserklärung erlischt bei nicht verwendungsgemäßer Benutzung sowie bei konstruktiver Veränderung, die nicht von uns als Hersteller schriftlich bestätigt wurde.

The declaration will become invalid by inappropriate usage as well as changes in consrtruction were not confirmed in writing by us as a manufacturer.

Die Eloma GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement- System nach EN ISO 9001 an.
Eloma GmbH applies a certified quality management system in accordance with EN ISO 9001.

Dokumentationsbeauftragter / Person authorized to compile the technical file:
Hans Hommen Technische Dokumentation Eloma GmbH

Maisach, den 1.01.2010

i.V. .....
Ilmar Neumeister
Geschäftsleitung Produktentwicklung / Executive Board Engineering

Deutsch
Art. Nr.: bed_503118_gt_2v3_de

Eloma GmbH · Innovative Koch- und Backtechnik · Otto-Hahn-Straße 10 · 82216 Maisach / Germany
Phone: +49 (0) 8141 395-0 · Fax: +49 (0) 8141 395-130 · info@eloma.com · www.eloma.com